

## PREPARATION DESHYDRATEE MOUSSE EDULCOREE GOUT VANILLE REF. S005236

**DENOMINATION DE VENTE**

Préparation déshydratée pour mousse goût vanille, avec édulcorants.

**INGREDIENTS** (Pour plus de précisions sur les allergènes, se reporter au tableau de la page 2)

Maltodextrine ; **PROTEINES LAITIERES** ; sirop de glucose déshydraté ; matières grasses de palme hydrogénées ; amidon modifié de pomme de terre ; émulsifiants : E471 et E472a ; **BLANC D'OEUF EN POUDRE** ; arômes ; épaississant : carraghénanes (E 407) ; correcteurs d'acidité : E 450 et E 339 ; stabilisant : E340 (ii) ; colorants : tartrazine\* (E 102) et rouge cochenille a\* (E 124); édulcorants : acésulfame de potassium (E 950) et sucralose (E 955).

\*Colorants : tartrazine et rouge cochenille A peuvent avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

**UTILISATION**

300g/L de lait frais.

Verser le lait frais dans un mélangeur batteur et ajouter le mix. Agiter à vitesse lente pendant 2 minutes. Une fois le mélange homogène, passer en vitesse rapide pendant 4 minutes. Mettre en ramequins puis au réfrigérateur plusieurs heures.

PRODUIT	LAIT	Produit Reconstitué
300 g	1 litre	1,300 kg
1 kg	3.3 litres	4.3 kg

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES CALCULEES**

		Pour 100 g de mix	Par portion de 100g de produit reconstitué (Dosage : 300g/L de lait)
<b>ENERGIE</b>			
	kcal	<b>450</b>	<b>152</b>
	kJ	<b>1880</b>	<b>640</b>
Matières Grasses	(g)	<b>15,5</b>	<b>5,0</b>
Dont acides gras saturés	(g)	<b>14,0</b>	<b>4,5</b>
Glucides	(g)	<b>68,5</b>	<b>21,0</b>
Dont sucres	(g)	<b>20,0</b>	<b>9,0</b>
Protéines	(g)	<b>8,0</b>	<b>5,5</b>
Sel	(g)	<b>1,0</b>	<b>0,3</b>
Sodium	(mg)	<b>400</b>	<b>100</b>
Fibres alimentaires	(g)	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>
Humidité	(g)	<b>&lt; 7</b>	<b>/</b>

**INFORMATIONS OGM** (règlements (CE) N°1829/2003 et (CE) N°1830/2003)

Ce produit n'est pas soumis à l'étiquetage OGM.

**CONSERVATION**

24 mois A conserver entre 15 et 25°C mois dans son emballage d'origine fermé et dans des conditions normales de stockage.

**Bureau commercial**

 6 Rue Robert Moinon  
95190 GOUSSAINVILLE  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81

## PREPARATION DESHYDRATEE MOUSSE EDULCOREE GOUT VANILLE REF. S005236

**CONDITIONNEMENT**

Carton de 10 poches alu de 600g.

**Information IONISATION (Directive 1999/2/CE)**

Ce produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient aucun ingrédient ionisé.

**Information CONTAMINANTS**

Ce produit respecte la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Microorganismes aérobies 30°C	NF EN ISO 4833	< 50 000 / g
Coliformes à 30°C	NF V08-050	< 100 / g
<i>E. Coli</i>	NF ISO 16649.2	< 10 / g
<i>Staphylococcus aureus</i> – 37°C	NF EN ISO 6888-3	< 1 / g
Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C	NF V08-061	< 100 / g
<i>Salmonella</i>	Ident. ISO 6579*	Absence/25g
Levures et moisissures	NF V08-059	< 1000 /g

**ETIQUETAGE ALLERGENES (Règlement 1169/2011/UE)**

Arachides et produits dérivés	absence	
Fruits à coques et produits dérivés	absence	
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	absence	
Crustacés et produits dérivés	absence	
Mollusques et produits dérivés	absence	
Poissons et produits dérivés	absence	
Oeufs et produits dérivés	<b>présence</b>	Blanc d'œuf en poudre
Lait et produits dérivés (y compris lactose)	<b>présence</b>	Protéines laitières
Soja et produits dérivés	absence	
Lupin et produits dérivés	absence	
Graines de sésame et produits dérivés	absence	
Moutarde et produits dérivés	absence	
Céleri et produits dérivés	absence	
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg	absence	

(\*) Le terme Absence signifie « non mis en œuvre directement ou via tout élément entrant dans la formule ou le process : les ingrédients, additifs ou auxiliaires technologiques... ». Nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de contaminations croisées.

(\*\*) Les sirops de glucose (y compris le dextrose) issus de blé, les maltodextrines issues de blé et les tocophérols naturels de soja sont exemptés de l'étiquetage des allergènes alimentaires (annexe III bis de la directive 2000/13/CE modifiée par la Directive 2007/68/CE). [Annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011]

(\*\*\*) Concentration en sulfites calculée sur le produit proposé prêt à consommer ou reconstitué.

**NOTE**

Les renseignements donnés dans cette fiche technique sont fournis de bonne foi en fonction des informations dont nous disposons à ce jour. En raison de la diversité des utilisations et des conditions d'emploi de nos produits, nous prions notre clientèle de s'assurer que ceux-ci conviennent à l'usage auquel ils sont destinés ainsi qu'à la réglementation nationale du(es) pays où elle souhaite les distribuer et ce sous sa responsabilité. Nos documents originaux constituent les documents de référence.

CAP TRAITEUR s'engage à informer ses clients des nouvelles dispositions réglementaires qui entraîneraient un changement du statut du produit cité et de son étiquetage. Pour valoir ce que de droit.

**Bureau commercial**

6 Rue Robert Moinon  
95190 GOUSSAINVILLE  
Tél : 01.34.38.87.85  
Fax : 01.34.38.87.81