

REFERENCE **35AS10**

DESCRIPTION Mélange de produits déshydratés sélectionnés composé d'aspartame, de poudre de cacao et autres produits en poudre.

SUGGESTION En dessert, accompagné d'un biscuit.

INGREDIENTS Poudre de cacao maigre 57,8%, amidon de maïs (**sulfites**), gélifiant : carraghénane, édulcorant : aspartame.
CONTIENT UNE SOURCE DE PHENYLALANINE

ALLERGENES

MODE D'EMPLOI Délayer la préparation déshydratée dans la quantité de lait nécessaire.
Faire cuire la préparation en mélangeant doucement et retirer du feu dès ébullition.
Verser dans les récipients de votre choix et laisser refroidir 2 heures.

DOSAGE 32g de préparation pour 1 litre de lait.

CONDITIONNEMENT Sachet de 32g.
Disponible en sachet pour 5 litres ou pour 10 litres.

CONSERVATION Conserver le produit dans un endroit frais et sec.
18 mois à température ambiante.
A consommer de préférence le jour de la préparation.

**ANALYSES
MICROBIOLOGIQUES**

	Flore aérobie mésophile	Enterobactéries présümées (37°C)	Staphyloc. Coag pos (37°C)	Salmonelles
Critères	< 300 000 /g	< 100 / g	<100 / g	abs. / 25g

**ENGAGEMENT
QUALITE**

Méthode réglementaire HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé

**VALEURS
NUTRITIONNELLES
MOYENNES**

	pour 100 g de poudre	pour 100 g d'entremets*
Energie :	302,3 kcal	53,9 kcal
	1269,2 kJ	227,3 kJ
Matières grasses	6,2 g	1,7 g
dont acides gras saturés	3,8 g	1 g
Glucides	35 g	5,8 g
dont sucres	4,2 g	4,6 g
Protéines	14,3 g	3,6 g
Sel**	0,4 g	0,1 g

* préparé selon le mode d'emploi avec du lait 1/2 écrémé

**Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium

AUTRES PARFUMS Abricot, Café, Caramel, Citron, Fraise Framboise, Pistache, Praliné, Vanille.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont celles dont nous disposons à la date de mise à jour ci-dessus et conformes à nos connaissances actuelles sur la législation. Elles sont donc susceptibles d'être modifiées ultérieurement.