

CODE PRODUIT

40818

UTILISATION

MODE D'EMPLOI

Délayer la poudre dans le lait froid.
Porter lentement à ébullition.
Dresser en ramequins et mettre 1 heure au frais minimum.

INGRÉDIENTS

Maltodextrine de maïs, amidon de maïs, gélifiants : carraghénanes (dont chlorure de sodium), épaississants : gomme xanthane, farine de guar, colorant : caramel E150c, édulcorants : aspartame, acésulfame K, arôme.

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Sans allergène***

DOSAGE

| <u>Produit déshydraté</u> | <u>Rendement</u> |
|---------------------------|------------------|
| 50 g | 1.00 litre |
| 500 g | 10.00 litre(s) |

CONSERVATION

DLUO de 24 mois à partir de la date de fabrication.
(DLUO indiquée sur l'emballage)
Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30 °C et à l'abri de la lumière.
A consommer rapidement après remise en oeuvre.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

| Valeur énergétique | 100 g de produit sec | | 100 ml de produit reconstitué (Base lait 1/2 écrémé UHT) | |
|------------------------------|----------------------|------|---|------|
| | | | | |
| | 354.00 | kcal | 60.67 | kcal |
| | 1501.00 | kJ | 256.24 | kJ |
| Matières grasses (g) | 0.50 | | 1.48 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 0.10 | | 0.89 | |
| Glucides (g) | 86.00 | | 8.70 | |
| Dont sucres (g) | 5.50 | | 4.64 | |
| Fibres (g) | 4.20 | | 0.20 | |
| Protéines (g) | 0.50 | | 3.16 | |
| Sel (g) | 0.43 | | 0.13 | |
| Sodium (g) | 0.17 | | 0.05 | |
| Potassium (g) | 0.27 | | 0.17 | |
| Calcium (g) | 0.02 | | 0.11 | |
| Phosphore (g) | 0.00 | | 0.09 | |
| Rapport Protéines/MG | 1.00 | | 2.14 | |

ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Produit non soumis à l'étiquetage OGM en conformité avec les règlements CE 1829-1830/2003
- ✓ Process de fabrication certifié IFS Food version 6 niveau supérieur

COMMENTAIRES

Edulcorant : Aspartame (contient de la phénylalanine).
*** Ces matières n'apportent pas d'allergène direct.

Produit fabriqué en France par l'entreprise SADAC
SAS certifiée IFS Food version 6 niveau supérieur



ZI de la Fromentinière
6 Rue de l'Europe
49360 MAULEVRIER
Tél. standard 02.41.65.89.65 - Fax 02.41.65.89.63
Service Qualité :
Tél. 02.41.65.89.65
email : qualite@cyranie.fr

CODE PRODUIT

40818

ALLERGÈNES

| Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE | Matière première concernée | Présence (OUI) Absence (NON) | Allergènes présents sur le site |
|--|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) | | NON | OUI |
| Oeufs et produits à base d'oeufs | | NON | OUI |
| Soja et produits à base de soja | | NON | OUI |
| Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales | | NON | OUI |
| Poissons et produits à base de poissons | | NON | NON |
| Crustacés et produits à base de crustacés | | NON | NON |
| Fruits à coques, à savoir : - amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.) - noisettes (<i>Corylus avellana</i>) - noix (<i>Juglans regia</i>) - noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>) - noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch) - noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>) - pistaches (<i>Pistacia vera</i>) - noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) - et produits à base de ces fruits | | NON | NON |
| Arachides et produits à base d'arachides | | NON | NON |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | | NON | NON |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO2 | | NON | NON |
| Céleri et produits à base de céleri | | NON | NON |
| Moutarde et produits à base de moutarde | | NON | NON |
| Lupin et produits à base de lupin | | NON | NON |
| Mollusques et produits à base de mollusques | | NON | NON |

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| Micro-organismes | Méthodes de référence | Méthodes par défaut | Limites | |
|------------------------|-----------------------|---------------------|-------------------|-------------|
| | | | m | M |
| Flore mésophile totale | ISO 4833-1 | | 300 000/g | 3 000 000/g |
| E. coli | NF ISO 16649-2 | 3M 01/08-06/01 | 10/g | 100/g |
| Levures | NF V 08-059 | | 100/g | 1 000/g |
| Moisissures | | | 100/g | 1 000/g |
| Bacillus cereus | NF EN ISO 7932 | BKR 23/06-02/10 | 1 000/g | 10 000/g |
| Staphylococcus coag+ | ISO 6888-2 | 3M 01/09-04/03B | 10/g | 100/g |
| ASR | NF V08-061 | | 10/g | 100/g |
| Salmonelles | BRD 07/11-12/05 | BKR 23/04-12/07 | Absence dans 25 g | |

DONNÉES LOGISTIQUES

| | | | | | | |
|--------------------------------|----------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Unité consommateur (UC) | Code EAN | Poids net UC | Poids brut UC (kg) | Dimensions UC (cm) | | |
| Sachet | Indiqué sur UC et UD | 500 g | 0.530 | L 24 x l 7 x H 13 | | |
| Unité distributeur (UD) | Nb d'UC/UD | Poids net UD (kg) | Poids brut UD (kg) | L x l x H (cm) | | |
| Carton | 6 | 3.00 | 3.530 | L 39 x l 20 x H 14 | | |
| Palette | UD/Couche | Couches/pal. | Nb d'UD/palette | Nb d'UC/palette | Poids brut pal. (kg) | (L x l x H) cm |
| EUR non gerbable | 12 | 10 | 120 | 720 | 449 | 120 x 80 x 160 |

Produit fabriqué en France par l'entreprise SADAC
SAS certifiée IFS Food version 6 niveau supérieur



ZI de la Fromentinière
6 Rue de l'Europe
49360 MAULEVRIER
Tél. standard 02.41.65.89.65 - Fax 02.41.65.89.63
Service Qualité :
Tél. 02.41.65.89.65
email : qualite@cyranie.fr

Fiche technique & logistique - Version n° 1 du 16/08/2016

A la date indiquée ci-dessus les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance exactes, elles sont données sous réserve de modifications ultérieures.
La responsabilité des prescripteurs et des clients consiste à s'assurer que ce produit est autorisé et conforme à la réglementation en vigueur.

