

# ENTREMETS À CHAUD SUCRÉ CACAO

Préparation déshydratée

Sac de 1,2 kg pour 10 L

(unité de facturation)

CODE PRODUIT

**40611**

## UTILISATION

## MODE D'EMPLOI

Délayer la préparation dans le lait froid.  
Porter lentement à ébullition et faire cuire 1 minute à feu doux.  
Dresser en ramequins et placer 1 heure au frais minimum.

## INGRÉDIENTS

Sucre, cacao maigre (16,5%), amidon de maïs, gélifiants : carraghénanes (dont chlorure de sodium), épaississants : gomme xanthane, farine de guar.

## ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Sans allergène\*\*\*

## DOSAGE

| <u>Produit déshydraté</u> | <u>Rendement</u> |
|---------------------------|------------------|
| 120 g                     | 1.00 litre       |
| 1,200 kg                  | 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...

|                              | 100 g de produit sec |      | 100 ml de produit reconstitué<br>(Base lait 1/2 écrémé UHT) |      |
|------------------------------|----------------------|------|---|------|
|                              |                      |      |   |      |
| Valeur énergétique           | 376.00               | kcal | 81.36   | kcal |
|                              | 1593.00              | kJ   | 343.89  | kJ   |
| Matières grasses (g)         | 1.90                 |      | 1.57  |      |
| Dont acides gras saturés (g) | 1.20                 |      | 0.96  |      |
| Glucides (g)                 | 82.00                |      | 13.10   |      |
| Dont sucres (g)              | 65.00                |      | 11.07   |      |
| Fibres (g)                   | 6.70                 |      | 0.72  |      |
| Protéines (g)                | 4.20                 |      | 3.40  |      |
| Sel (g)                      | 0.18                 |      | 0.13  |      |
| Sodium (g)                   | 0.07                 |      | 0.05  |      |
| Potassium (g)                | 0.44                 |      | 0.20  |      |
| Calcium (g)                  | 0.03                 |      | 0.10  |      |
| Phosphore (g)                | 0.11                 |      | 0.09  |      |
| Rapport Protéines/MG         | 2.21                 |      | 2.17  |      |

## 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

\*\*\* Ces matières n'apportent pas d'allergène direct.

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

**NUTRACY**

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

# ENTREMETS À CHAUD SUCRÉ CACAO

Préparation déshydratée

Sac de 1,2 kg pour 10 L

(unité de facturation)

CODE PRODUIT

**40611**

## ALLERGÈNES

| Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE   | Matière première concernée | Présence (OUI)<br>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 :<br>- amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.)<br>- noisettes ( <i>Corylus avellana</i> )<br>- noix ( <i>Juglans regia</i> )<br>- noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> )<br>- noix de pécan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch)<br>- noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> )<br>- pistaches ( <i>Pistacia vera</i> )<br>- noix de Macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> )<br>- 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) |                      |                |
| Sac                     | Indiqué sur UC et UD | 1,200 kg          | 1.260              | L 27 x l 7 x H 17  |                      |                |
| Unité distributeur (UD) | Nb d'UC/UD           | Poids net UD (kg) | Poids brut UD (kg) | L x l x H (cm)     |                      |                |
| Carton                  | 8                    | 9.60              | 10.430             | L 39 x l 39 x H 20 |                      |                |
| 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        | 6                    | 7                 | 42                 | 336                | 463                  | 120 x 80 x 160 |

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

**NUTRACY**

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.

 Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique