

**CODE PRODUIT**

**41231**

**UTILISATION**

**MODE D'EMPLOI**

Délayer lentement la poudre à la spatule (sans fouetter pour que la préparation ne mousse pas) dans environ 1/10 ème du lait jusqu'à l'obtention d'une pâte.  
Puis ajouter progressivement le reste du lait sans cesser de mélanger.  
Laisser reposer 3 heures minimum au frais.

**INGRÉDIENTS**

Sucre, gélifiant : alginate de sodium, maltodextrine de maïs, épaississant : carraghénane, arôme, amidon modifié de pomme de terre, colorants : E101ii, E131.

**ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE**

Sans allergène\*\*\*

**DOSAGE**

<u>Produit déshydraté</u>	<u>Rendement</u>
150 g	1.00 litre
750 g	5.00 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 (Base lait 1/2 écrémé UHT)	
Valeur énergétique	381.00	kcal	89.70	kcal
	1617.00	kJ	379.61	kJ
Matières grasses (g)	0.50		1.40	
Dont acides gras saturés (g)	0.10		0.82	
Glucides (g)	94.00		16.46	
Dont sucres (g)	89.00		15.61	
Fibres (g)	1.60		0.21	
Protéines (g)	0.50		2.94	
Sel (g)	1.43		0.28	
Sodium (g)	0.57		0.11	
Potassium (g)	0.02		0.15	
Calcium (g)	0.28		0.14	
Phosphore (g)	0.00		0.08	
Rapport Protéines/MG	1.00		2.10	

**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



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 A FROID SUCRÉ PARFUM PISTACHE

Préparation déshydratée

Sachet de 750 g pour 5 L

(unité de facturation)

CODE PRODUIT

**41231**

## 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	750 g	0.800	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	4.50	5.150	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	8	96	576	519	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° 2 du 01/03/2017

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