

CODE PRODUIT

41731

UTILISATION

MODE D'EMPLOI

Délayer la poudre dans le lait froid.
Battre environ 10 minutes au fouet électrique.
Dresser en ramequins, placer 1 heure minimum au frais.

INGRÉDIENTS

Maltodextrine, graisse végétale hydrogénée, émulsifiants : E471, E472b, protéines de **lait**, amidon modifié de pomme de terre, arômes, stabilisant : E340ii, édulcorant : aspartame, colorant : E101ii.

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Lait,

DOSAGE

| <u>Produit déshydraté</u> | <u>Rendement</u> |
|---------------------------|------------------|
| 240 g | 1.00 litre |

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 | 579.00 | kcal | 149.17 | kcal |
| | 2413.00 | kJ | 623.48 | kJ |
| Matières grasses (g) | 39.00 | | 8.78 | |
| Dont acides gras saturés (g) | 36.00 | | 7.72 | |
| Glucides (g) | 52.00 | | 13.97 | |
| Dont sucres (g) | 5.40 | | 4.76 | |
| Fibres (g) | 0.50 | | 0.10 | |
| Protéines (g) | 5.60 | | 3.74 | |
| Sel (g) | 0.20 | | 0.13 | |
| Sodium (g) | 0.08 | | 0.05 | |
| Potassium (g) | 0.00 | | 0.13 | |
| Calcium (g) | 0.00 | | 0.09 | |
| Phosphore (g) | 0.00 | | 0.07 | |
| Rapport Protéines/MG | 0.14 | | 0.43 | |

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).

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

CODE PRODUIT

41731

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) | Protéines de lait | OUI | 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 | 240 g | 0.250 | L 17 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 | 12 | 2.88 | 3.350 | L 32 x l 21 x H 15 | | |
| 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 | 1440 | 427 | 120 x 80 x 165 |

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° 2 du 06/09/2017

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.

