



FICHE TECHNIQUE

PREPARATION POUR MOUSSELINE

art. 1-42-008855

DESCRIPTION

Préparation en poudre pour Mousseline à froid instantanée. Le mélange est utilisable directement après la préparation.

MODE D'EMPLOI

Recette n°1 : 400 g de préparation pour 1 litre d'eau froide.

Versez l'eau froide dans la cuve du batteur, ajoutez la préparation et mélangez 1 minute en première vitesse. Cornez les parois puis continuez à battre à grande vitesse durant 4 minutes.

Recette n°2 : 400 g de préparation pour 750 g d'eau + 250 g de lait. La mise en oeuvre est identique à la recette n° 1.

Astuce : pour une consistance plus ferme augmentez le dosage de 100 à 150 g/L de préparation par litre d'eau.

INGREDIENTS

sucres, amidon modifié, LAIT écrémé en poudre, LACTOSÉRUM, sirop de glucose, huile de palme, huile de coprah, émulsifiants (E 472b, E 339ii, E 450iii), protéines de LAIT, gélifiant (E 407), arômes (contient LAIT), colorant (E 160aii)

Traces éventuelles de **GLUTEN, FRUITS A COQUES, ŒUF.**

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité : 5% ± 1% max

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux : < 1000 000

Entérobactéries : < 10 000

Levures : < 1000

Moisissures : < 10 000

E-Coli: < 100

Staphylocoques : < 100

Salmonelles : absence dans 25 g

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g de poudre	Pour 100 g de produit fini fait avec de l'eau	Pour 100 g de produit fini fait avec de l'eau et du lait
Energie (kJ) :	1865	533	566
Energie (kcal) :	443	126	134
Graisses totales (g) :	13,4	3,8	4,1
*Acides gras saturés (g) :	11,5	3,3	3,4
Glucides (g) :	72,4	20,7	21,5
* Sucres (g) :	67,2	19,2	20
Protéines (g) :	8,1	2,3	2,9
Sel (g) :	0,62	0,18	0,2

CONDITIONNEMENT

Cartons de 5 kg

DATE DE PEREMPTION

12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)