



PREPARATION POUR CREME BRULEE STERILISEE UHT MONTAIGU - PRETE A L'EMPLOI

N° agrément sanitaire : FR 85.217.001 CE

Lieu de Fabrication : Montaigu-Vendée (France)

Dénomination légale

Préparation pour Crème Brûlée stérilisée U.H.T

Description du produit

Préparation pour crème brûlée stérilisée par "Ultra Haute Température" est une préparation à base de lait entier et crème, de jaune d'œuf issu d'œuf de poules élevées en plein air, additionnée de sucres, d'un arôme naturel de vanille de Madagascar, de stabilisants et de colorants.

Ingrédients

Lait entier ; crème ; sucre ; jaune d'œuf (5%) ; sirop de glucose ; amidon modifié de tapioca ; arôme naturel de vanille de Madagascar ; stabilisant : carraghénanes ; colorant : bêta-carotène.

Spécifications

CARACTERISTIQUES			
Organoleptiques			
Aspect/Couleur	Jaune crème		
Goût	Typé œuf vanille		
Texture	Crémeuse et homogène		
Physico-chimiques		CIBLES	TOLERANCES
Extrait sec total	37%	-3 / +1	Méthode interne (selon NF ISO 6731)
VALEURS TYPIQUES*			
/			
Microbiologiques **		CIBLES	TOLERANCES
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25g	/	BKR 23/02 – 11/02

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml	
Energie	1008 kJ / 242 kcal
Matières grasses	18 g
dont acides gras saturés	11 g
Glucides	17 g
dont sucres	14 g
Protéines	3,1 g
Sel	0,10 g

Ces valeurs sont des valeurs moyennes établies sur la base d'analyses, de calculs effectués à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ou du calcul effectué à partir de données bibliographiques.

** selon le Règlement (CE) n°2073/2005 et ses modifications.

PREPARATION POUR CREME BRULEE STERILISEE UHT MONTAIGU - PRETE A L'EMPLOI

Conditionnement

Code article	Désignation	Gencod	Conditionnement
275	PREPARATION CREME BRULEE	3242470002758	Brique de 1 litre par 6

Les emballages sont conformes à la législation européenne en vigueur.



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri. www.consignesdetri.fr

Mode d'emploi

- 1- Chauffer la préparation en remuant à feu doux dans une casserole jusqu'à au moins 70°C.
- 2- Verser la préparation alors liquide dans des ramequins sur une épaisseur de 2 cm.
- 3- La préparation prend à température ambiante (20 min).
Disposer au froid à 4°C pendant 2 heures.
- 4- Saupoudrer de cassonade puis caraméliser au fer à brûler ou au chalumeau juste avant de servir.

Mode de conservation

DDM	4 mois
Conservation	Cette préparation peut se conserver hors du réfrigérateur dans son emballage d'origine. Pour garder toutes ses qualités, il est préférable de ne pas dépasser 18°C.
Conseils d'utilisation	Après ouverture, à conserver au froid (+6°C) et consommer dans les 4 jours. Ne pas griller au four.

Sécurité des Aliments

OGM : ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003

Ionisation : ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

Allergènes : ce produit est conforme au Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

ALLERGENES	OUI	NON
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X
Oufs et produits à base d'œufs	X	
Poissons et produits à base de poissons		X
Arachides et produits à base d'arachides		X
Soja et produits à base de soja		X
Lait et produits à base de lait	X	
Fruits à coque** et produits à base de ces fruits		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites (> 10 mg/kg ou mg/litre en termes de SO2)		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusques		X

* Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

** Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland.