

	Code produit : 1054 Réf info : 7471017 Code vrac : 7471002 indice 6 Réf. R&D : 249J08041	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> CROUSTILLANT AMANDE PRALINE (1,5kg)	Créée le : 16.10.2008 Révisée le : 18.06.2024 (9) Par NSC Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un croustillant amande praliné.

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Amande (26%) (**fruits à coque**), sucre caramélisé, sucre roux, praliné (15%) (noisette, sucre) (**fruits à coque**), huile de tournesol, noix (**fruits à coque**), farine de blé (**gluten**), dextrose de blé, blanc d'œuf poudre (agent foisonnant : E1505) (**œuf**), lactose (**lait**), huile de colza, protéine de lait (**lait**).

MODE D'UTILISATION

Dosage : 5g/portion

En saupoudrage sur des gâteaux, tartes, cakes, viennoiserie... Saupoudrer sur votre préparation et cuire selon votre habitude.

En incorporation dans vos gâteaux, cake, viennoiserie...

Pour obtenir un croustillant prêt à l'emploi pour décorer ou en inclusion, étaler la préparation sur environ 5mm d'épaisseur sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Cuisson au four sec environ 10min à 180°C selon la couleur désirée.

Il vous suffit de casser votre croustillant et de l'incorporer ou de le saupoudrer dans vos préparations dessert type crèmes, glaces... ou de l'utiliser en accompagnement.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion de 5g
Energie (kJ):	2153	108
Energie (kcal):	515	26
Matières grasses en g :	28	1,4
Dont acides gras saturés en g:	2,5	0,1
Glucides en g :	54	2,7
Dont sucres en g:	50	2,5
Fibres en g :	4,2	<0,5
Protéines en g :	9,7	<0,5
Sel* (Na x 2,5) en g	0,10	<0,01

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut et/ou Fiche technique ingrédient des fournisseurs
* la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Sachet de 1,5 kilogrammes.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.