

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Sucre*, farine de blé* (**gluten**), lait entier en poudre*(**lait**), œuf entier en poudre*(**œuf**), poudre à lever : phosphate monocalcique – bicarbonate de sodium, sel, extrait de vanille*.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01.

Agriculture UE/non UE.

MODE D'UTILISATION

Dosage : **un sac de 5 kilogrammes de préparation + 3.0 litres d'eau + 500 g d'huile de tournesol bio.**

Rendement : environ 140 rations.

Peux se réaliser en bac gastro 1/1 de 6 cm, ou en moule à cake, ou en caissette individuelle.

Dosage indicatif pour un gastro : 1.250 kg de préparation + 750 ml d'eau + 125g d'huile de tournesol bio.

Mélanger la préparation avec l'eau et l'huile puis homogénéiser (au fouet, à la main ou au batteur). Verser en bac gastro graissé. Mettre au four 40 min à 170 °C. Laisser refroidir et déguster.

Suggestions : En associant la préparation pour gâteau au chocolat BIO, vous pouvez réaliser de délicieux Marbré, ou ajouter des pépites de chocolat ou des morceaux de fruits.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 1 portion d'environ 60g (préparée avec 35g de préparation + 21.5 ml d'eau + 3.5g d'huile) |
|---------------------------------|--|---|
| Energie (kJ) : | 1673 | 721 |
| Energie (kcal) : | 396 | 171 |
| Matières grasses en g | 5.8 | 5.5 |
| Dont acides gras saturés en g : | 2.5 | 1.2 |
| Glucides en g | 76 | 27 |
| Dont sucres en g : | 50 | 18 |
| Protéines en g | 9.2 | 3.2 |
| Sel (Na x 2,5) en g | 2.5 | 0.88 |

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN :**

**Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

| | |
|---|---|
| Catégorie d'aliment : | Desserts < 15% de lipides et ≤ 20g de glucides simples totaux par portion |
| Recommandation de consommation : | Fréquence libre en dehors des autres produits recommandés*** |

***Tenir compte de la fréquence de service recommandé pour les desserts pour 20 repas consécutifs : Desserts laitiers : 6 sur 20 minimum - Desserts de fruits crus : 8 sur 20 minimum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

| | | |
|-------------------------------|---|--------------|
| Germes aérobies mésophiles | < | 300 000 /g |
| Coliformes totaux | < | 1 000 /g |
| Escherichia coli | < | 10 /g |
| Anaérobies sulfito-réducteurs | < | 30 /g |
| Staphylocoques pathogènes | < | 100 /g |
| Salmonella spp | | absence /25g |

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Sac de 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.