

	Réf. info : 3857	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR3857 Code vrac : COR3857V indice 2 Réf. R&D : 271E0907	Préparation déshydratée pour GATEAU AU CITRON BIO (5 Kg)	Créée le : 21.10.2009 Révisée le : 11.12.18 (6) Par MH Page 1 / 1

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

Sucre*, farine de blé* (**gluten**), œuf entier en poudre* (**œuf**), jus concentré de citron*(1,5%) (amidon de maïs*), poudre à lever : phosphate mono calcique – bicarbonate de sodium, sel, extrait de citron*(0,22%), épice*.

*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 : Idéal en association avec des pépites de chocolat.

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) :	1632	707
Energie (kcal) :	385	168
Matières grasses en g :	4.0	4.9
Dont acides gras saturés en g :	1.1	0.7
Glucides en g :	79	28
Dont sucres en g :	52	18
Protéines en g :	7.7	2.7
Sel (Na x 2,5) en g :	2.5	0.88

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut et/ou Fiche technique ingrédient des 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 sulfite-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.