

	Réf. info : 4382	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7410719 Code vrac : 7410702 indice 4 Réf. R&D : 294E503	Préparation déshydratée pour CAKE A LA PROVENCALE 120 portions	Créée le : 13.04.2006 Révisée le : 12.11.15 (4) Par RG Page 1 / 1

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

Farine de blé (**gluten**), amande (**fruits à coques**), œuf entier en poudre (**œuf**), sucre, olive verte (sel, huile d'olive, antioxydant : extrait de romarin), oignon rissolé (huile de palme, antioxydant : extrait de romarin), sel, tomate, poivron vert, poudre à lever : bicarbonate de soude – pyrophosphate acide de sodium, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Le sachet de 3,25kg + 2,7 litres d'eau + 815g de matière grasse (beurre ou huile) + emmental = 10 moules à cake de 12 parts.

Dosage indicatif : 325g de préparation + 270ml d'eau + 81g de matière grasse (beurre ou huile) + emmental = 1 moule à cake de 12 parts.

Verser la préparation avec l'eau, l'huile et l'emmental et mélanger le tout pendant 1 minute. Verser dans le moule à cake beurré et cuire à four sec à 170°C pendant 30 minutes. A consommer tiède ou froid.

Suggestions : Vous pouvez ajouter jambon, lardons, chorizo, poisson, crevettes, volaille en petits morceaux etc...., jusqu'à 50% de l'appareil.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques par portion d'environ 56,4 g (préparée avec environ 22,5 mL d'eau et 6,75 g de beurre sans emmental)
Energie (kJ):	1722	663
Energie (kcal):	411	159
Matières grasses en g	17	10
Dont acides gras saturés en g:	2,8	4,5
Glucides en g	49	13
Dont sucres en g:	11	3,0
Protéines en g	13	3,6
Sel (Na x 2,5) en g	2,8	0,75

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

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobique mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 3,25 kilogrammes.

Carton de 8 sachets.

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.