

	Code produit : 4386	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7420218 Code vrac : 7420202 indice 8 Réf. R&D : 087E0706	Préparation déshydratée pour CRUMBLE SALE (3 kg)	Créée le : 21.05.2007 Révisée le : 02.05.2023 (12) Par NSC Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un crumble salé.

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n°1169/2011)

Farine de blé (**gluten**), chapelure (farine de riz, farine de pois chiche, sel, amidon de maïs, dextrose de blé), sirop de glucose de blé, éclats de croûtons (farine de blé, huile de tournesol, sel, levure)(**gluten**), noisette (**fruits à coque**), arômes naturels, tomate, pistache (**fruits à coque**), échalote rissolée (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), plantes aromatiques, épice.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : gluten, fruits à coque.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Soit un sachet de 3 kg pour 1 kg de beurre ramolli ou margarine.

Dosage indicatif : 100 g de préparation pour 30 à 35 g de beurre ramolli ou margarine.

Rendement : 235 portions.

Verser la préparation dans la cuve du batteur. Mélangez à la feuille ou au fouet selon la taille de grain souhaité tout en ajoutant progressivement la matière grasse ramollie (beurre ou margarine), jusqu'à obtention d'un mélange granuleux. Recouvrir votre base de légumes avec une cuillère à soupe de mélange Crumble. Cuire à 160°C pendant 10 minutes. C'est prêt !

Supporte le four mixte.

Suggestions : Vous pouvez utiliser du beurre salé.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec du beurre (poids d'une portion de 17g environ)
Energie (kJ):	1614	337
Energie (kcal):	383	81
Matières grasses en g	8,6	4,7
Dont acides gras saturés en g:	0,8	2,5
Glucides en g	62	7,8
Dont sucres en g:	5,5	0,7
Fibres en g :	4,7	0,6
Protéines en g	12	1,5
Sel (Na x 2,5) en g	2,1	0,28

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

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		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

Sachet de 3 kilogrammes.

Cartons 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.