

	Code produit : 4454	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR4454 Code vrac : COR4454V indice 2 Réf. R&D : 019E1601	Préparation déshydratée pour MUFFINS ET BROWNIES AU CAMEL (10kg)	Créée le : 28.01.2016 (RG) Révisée le : (0) 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**), E472a - E472b (sirop de glucose de blé et/ou de maïs, lait écrémé en poudre) (**lait**), arômes, confiture de lait en poudre (lait écrémé, sucre, petit-lait, beurre, arôme naturel vanille) (**lait**), éclat de caramel d'Isigny au beurre salé et au sel de Guérande (sucre, sirop de glucose de blé, lait entier en poudre, crème fraîche d'Isigny A.O.P., beurre salé d'Isigny A.O.P., sel de Guérande, émulsifiant : lécithine de colza) (2%) (**lait**), poudre à lever : bicarbonate de soude – pyrophosphate acide de sodium, sel.

MODE D'UTILISATION

Mise en œuvre muffin :

Dosage : Un sac de 10kg pour 4 litres d'eau et 1kg d'huile ou de beurre.

Mélanger la préparation avec l'eau et le beurre ou l'huile pour homogénéiser (au fouet, à la main, au batteur). Garnir les caissettes au 2/3 avec la préparation. Mettre au four 15 - 20 minutes à 170°C. Laisser refroidir et déguster.

Rendement : 250 à 300 caissettes.

Mise en œuvre brownies :

Dosage : un sac de 10kg de préparation pour 5 litres d'eau et 2kg de beurre et 2 litre d'huile.

Mélanger votre mix avec l'eau, mélanger au fouet, à la main ou au batteur pour homogénéiser. Ajouter le beurre fondu et l'huile et mélanger. Garnir un plat beurré et fariné sur environ 3 centimètres.

Cuisson : 30 minutes à 170°C. Laisser refroidir avant dégustation.

Rendement : 6 gastros de 40 parts minimum, soit 240 portions.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour un 1 muffin de 50 g (préparé avec 13,3 ml d'eau et 3,3 g de beurre)	Valeurs théoriques pour 1 portion de brownies d'environ 79g (préparé avec + 20,8g d'eau + 8,3g de beurre + 8,3g d'huile)
Energie (kJ):	1657	649	1249
Energie (kcal):	392	154	299
Matières grasses en g	4,7	4,3	17
Dont acides gras saturés en g:	2,4	2,6	6,4
Glucides en g	79	26	33
Dont sucres en g:	49	16	20
Protéines en g	7,6	2,6	3,2
Sel (Na x 2,5) en g	0,83	0,28	0,35

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

Pour une utilisation en muffins :

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**

Pour une utilisation en brownies :

Catégorie d'aliment :	Desserts >15% de lipides par portion
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 consécutifs maximum

	Code produit : 4454	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR4454 Code vrac : COR4454V indice 2 Réf. R&D : 019E1601	<i>Préparation déshydratée pour</i> MUFFINS ET BROWNIES AU CAMEL (10kg)	Créée le : 28.01.2016 (RG) Révisée le : (0) Page 2 / 1

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sac de 10 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.