

	Réf. info : 4552	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 7410119 Code vrac : 7410102 indice 8 Réf. R&D : 169A102	Préparation déshydratée pour "SPICECAKE", GATEAU AUX EPICES (3kg)	Créée le : 28.06.01 Révisée le : 27.01.2021 (13) (NSC) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée spécialement développée pour l'élaboration d'un gâteau aux épices.

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

Sucre, amande (**FRUITS A COQUES**), farine de blé (**GLUTEN**), œuf entier en poudre (**ŒUF**), épices (1,5 %) (dont cannelle, coriandre, anis vert, gingembre, cumin, badiane), arômes naturels, poudre à lever : bicarbonate de sodium – pyrophosphate acide de sodium, colorant : norbixine de rocou.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Un sachet de 3 kg pour 1500 ml d'eau.

Rendement : 90 portions

Mélanger le mix avec l'eau pour homogénéiser (au fouet, à la main ou au batteur). Garnir les caissettes au ½ avec la préparation. Mettre au four 20 min à 170 °C. Laisser refroidir et déguster.

Suggestions : Vous pouvez ajouter à votre mélange du miel, des raisins secs, des fruits confits ou saupoudrer de graines de sésame.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée d'environ 50g (33,3g de préparation + 16,7ml d'eau)
Energie (kJ)	1848	624
Energie (kcal)	440	149
Matières grasses en g	17	5,7
Dont acides gras saturés en g	2,5	0,8
Glucides en g	62	21
Dont sucres en g	51	17
Protéines en g	8,3	2,8
Sel (Na x 2,5) en g	0,33	0,10

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**

**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

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Carton de 10 Sachets de 3 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.