

	Code produit : 4560	FICHE TECHNIQUE	Créée le : 07.02.2003 Révisée le : 13.01.2020 (9) Par MRL Page 1 / 1
	Réf info : 7410419 Code vrac : 7410402 indice 3 Réf. R&D : 021B301	Préparation déshydratée pour COCO CLOWN	

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un gâteau coco aromatisé.

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

Sucre, noix de coco (28%), farine de blé (**gluten**), œuf entier en poudre (**œuf**), émulsifiants : E472b- E472a (sirop de glucose de blé ou de maïs, lait écrémé en poudre) (**lait**), amande (**fruits à coques**), arômes, poudre à lever : bicarbonate de soude – pyrophosphate acide de sodium.

MODE D'UTILISATION

Dosage : un sachet de 2.820 kg pour 2,5 litres de lait

Dosage indicatif : 1125 g par litre de lait, soit 40 pièces

Rendement : 100 portions.

Verser la préparation sur le lait froid tout en mélangeant au batteur. Laisser foisonner 4 ou 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une texture d'un appareil à génoise au ruban.

Verser dans les caissettes de cuisson et cuire à four sec à 160°C pendant 15 minutes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une 1 portion préparée avec 28,2g de préparation + 25 mL de lait (poids d'une portion environ 53,2 g)
Energie (kJ):	2191	661
Energie (kcal):	525	158
Matières grasses en g	29	8,6
Dont acides gras saturés en g:	21	6,1
Glucides en g	54	16
Dont sucres en g:	34	11
Protéines en g	9,2	3,4
Sel (Na x 2,5) en g	0,50	0,18

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

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

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

Sachets de 2,820 kg.

Cartons de 10 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.