

	Code produit : 4566	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 7410619 Code vrac : 7410602 indice 4 Réf. R&D : 185E5010	Préparation déshydratée pour TORONTO AUX CANNEBERGES (4,5 kg)	Créée le : 22.09.2005 Révisée le : 02.02.2021 (8) Par NSC Page 1 / 1

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011)

Sucre, farine de blé (**gluten**), amande (**fruits à coques**), œuf entier en poudre (**œuf**), canneberge (7,1%)(sucre, huile de tournesol), poudre à lever : bicarbonate de sodium – pyrophosphate acide de sodium, arôme, colorant : E160bii.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Un sachet de 4,5 kg pour 1,7 litre d'eau + 1,12 kg de matière grasse.

Rendement : 100 portions.

Mélanger la préparation avec l'eau suivie de l'huile puis homogénéiser (au fouet, à la main ou au batteur). Garnir les caissettes au 2/3 avec la préparation. Mettre au four 20 min à 170 °C. Laisser refroidir et déguster.

Suggestions : Remplacer l'huile par du beurre. Servir avec un coulis de fruits rouges ou de fruits exotiques.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une 1 portion préparée avec 45g de préparation + 17 mL d'eau + 11,2g de beurre (poids d'une portion environ 73,2 g)
Energie (kJ):	1720	1108
Energie (kcal):	408	265
Matières grasses en g	9,1	13
Dont acides gras saturés en g:	1,5	6,8
Glucides en g	73	33
Dont sucres en g:	50	23
Protéines en g	7,3	3,4
Sel (Na x 2,5) en g	0,33	0,15

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
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 consécutifs maximum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie 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		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 ET ETIQUETAGE

Conditionnement : Carton de 6 sachets de 4,5 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.