

	Code produit : 4569 Réf. info : 7470919 Code vrac : 7470902 indice 9 Réf. R&D : 207E1202	FICHE TECHNIQUE Préparation déshydratée pour DELICE CHATAIGNE (4,9 kg)	Créée le : 17.10.2008 Révisée le : 07.03.19 (11) Par MRL Page 1 / 1

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), farine de châtaigne (13%), maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, œuf entier en poudre (**œuf**), arômes, cacao en poudre, huile de tournesol, poudre à lever : bicarbonate de sodium – pyrophosphate de sodium.

MODE D'UTILISATION

Dosage : **Un sachet de 4,9 kg pour 2,5 litres d'eau + 2,45 kg de matière grasse** = 4 gastros environ 36 portions/gastro.

Rendement : 144 portions.

Mélanger la préparation avec l'eau et la matière grasse puis homogénéiser (au fouet, à la main ou au batteur). Garnir les gastros beurrés avec la préparation. Mettre au four 40 min à 170 °C. Laisser refroidir et déguster.

Suggestions : Ajouter des éclats de marron.

En individuel, ajouter au cœur de la crème de marron, c'est excellent !

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 17,4 mL d'eau et 17g de beurre (poids d'une portion environ 68g)
Energie (kJ):	1641	1061
Energie (kcal):	388	254
Matières grasses en g	4,0	15
Dont acides gras saturés en g:	1,0	9,7
Glucides en g	80	27
Dont sucres en g:	44	15
Protéines en g	6,4	2,3
Sel (Na x2.5) en g	0,25	0,10

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
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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 = 15 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : Carton de 6 sachets de 4,9 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.