

	Code produit : 4577	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 7471117 Code vrac : 7471102 indice 3 Réf. R&D : 023E08020	Préparation déshydratée pour AMANDINE (3,9 kg)	Créée le : 20.10.2008 Révisée le : 10.11.15 (6) (LS) Page 1 / 1

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), amande (17%)(**fruits à coques**), blanc d'œuf en poudre (acidifiant : E330, agent foisonnant : E1505) (**œuf**), noisette (**fruits à coques**), poudre à lever : bicarbonate de sodium – pyrophosphate acide de sodium, arômes, épaississant : gomme xanthane.

MODE D'UTILISATION

Dosage : **Un sachet de 3,9 kg pour 3 litres de lait = 3 gastros environ 36 portions/gastro.**

Soit 100 g de préparation + 75 ml de lait.

Rendement : 108 portions.

Mélanger la préparation avec le lait puis homogénéiser (au fouet, à la main ou au batteur). Garnir les gastros beurrés avec la préparation. Mettre au four 35 à 45 min à 180 °C. Laisser refroidir et déguster.

Suggestions : Saupoudrer avant cuisson le mélange croustillant amande praliné.
 Vous pouvez ajouter des éclats de fruits sec (noisettes, amandes...)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 36,1g de préparation + 27,8 ml de lait (environ 63,9g)
Energie (kJ):	1698	670
Energie (kcal):	403	159
Matières grasses en g	11	4,4
Dont acides gras saturés en g:	0,9	0,6
Glucides en g	68	26
Dont sucres en g:	45	18
Protéines en g	6,5	3,3
Sel (Na x 2,5) en g	1,3	0,50

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 et <20g de glucides simples totaux par portion
Recommandation de consommation :	Fréquence libre en dehors des autres produits recommandés**

**Tenir compte de la 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
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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 sachets de 3,9 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.