

	Code produit : 4578	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7420818 Code vrac : 7420802 indice 2 Réf. R&D : 249E09012	Préparation déshydratée pour CRUMBLE SPECULOOS	Créée le : 22.10.2009 Révisée le : 02.03.2022 (7) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un crumble spéculoos

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

Farine de blé (**gluten**), sucre cassonade, spéculoos (25%) (farine de blé, sucre, huile et graisse végétales (palme et colza), sirop de sucre candi, poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel, cannelle) (**gluten**), épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : un sachet de 4kg pour 1,2kg de beurre ou de margarine.

Dosage indicatif : 1kg de préparation pour 300g de beurre ou de margarine.

Rendement : 120 portions.

Verser la préparation dans la cuve du batteur. Mélanger à la feuille ou au fouet tout en ajoutant progressivement la matière grasse en pommade (beurre, margarine), pendant 2 minutes ou plus suivant la quantité, jusqu'à obtention d'un mélange granuleux. Saupoudrer sur les fruits de votre choix ou utiliser les tranches de pommes ou les six fruits allégés en sucre SELECTAL. Cuire à 180°C pendant 15 minutes à 30 minutes selon la taille de votre contenant.

Idées d'association : Mariage de la figue et de la poire.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion de 43g préparée au beurre
Energie (kJ):	1678	864
Energie (kcal):	397	206
Matières grasses en g	5,3	10
Dont acides gras saturés en g:	2,3	6,3
Glucides en g :	81	27
Dont sucres en g:	45	15
Protéines en g :	5,3	1,8
Sel (Na x 2,5) en g :	0,25	0,10

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-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

Sac de 4kg

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.