

	Code produit : 4581	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7411219</b> Code vrac : 7411202 indice 4 Réf. R&D : 262E0704	<b>Préparation déshydratée pour  PALET FIGUE ET NOISETTE  (3,5kg)</b>	Créée le : 17.10.2007 Révisée le : 30.03.17 (6) Par RG Page 1 / 1

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), noisette (20%)(**fruits à coque**), émulsifiants : E472b – E472a (sirop de glucose de blé ou de maïs, lait écrémé en poudre)(**lait**), figue (3,5%)(farine de riz), blanc d'œuf en poudre (agent foisonnant : E1505, acidifiant : E330)(**œuf**), arômes, poudre à lever : E500 – E450.

**DECLARATION DES ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten, œuf, lait, fruits à coque.

**MODE D'UTILISATION**

**Dosage :** Le sachet de 3,5kg de préparation + 1,6 litre de lait auquel on ajoute ensuite 360 g de beurre + 360 g d'huile.

**Dosage indicatif :** 350g de préparation avec 160ml de lait froid. Ajouter ensuite 36g de beurre + 36g d'huile.

**Rendement :** 100 portions.

Faire foisonner au batteur la préparation avec le lait froid pendant 3 minutes, puis ajouter progressivement le mélange beurre + huile en continuant à battre. Dresser à la poche des palets dans des tartelettes aluminium beurrées.

Préchauffer le four à 170°C et mettre à cuire pendant 15 minutes.

**Suggestion :** servir avec un coulis de fruits.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 16 mL de lait, 3,6 g de beurre et 3,6 mL d'huile de tournesol (poids d'une portion environ 58 g)
Energie (kJ):	1813	916
Energie (kcal):	431	219
Matières grasses en g	14	12
Dont acides gras saturés en g:	3,0	3,5
Glucides en g	67	24
Dont sucres en g:	46	17
Protéines en g	7,3	3,1
Sel (Na x 2,5) en g	0,50	0,20

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

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Desserts > 15% de lipides
<b>Recommandation de consommation :</b>	3 repas sur 20 consécutifs maximum

**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		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**

Sachet de 3,5kg

Carton de 8 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.