

	Code produit : 4582	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 7411319 Code vrac : 7411302 indice 6 Réf. R&D : 207E1201	Préparation déshydratée pour FONDANT A L'ORANGE CONFITE (4kg)	Créée le : 14.02.2008 Révisée le : 23.05.16 (10) Page 1 / 1

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), dextrose de blé, amande (**fruits à coque**), œuf entier en poudre (**œuf**), écorce d'orange (4%)(sirop de glucose-fructose de blé, saccharose, conservateur : E220, correcteur d'acidité : E330), huile de tournesol, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), régulateur d'acidité : carbonate de sodium, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel d'orange amère (0,1%).

MODE D'UTILISATION

Dosage : Le sac de 4kg de préparation + 4 litres de jus d'orange + 1kg de beurre.

Dosage indicatif : 100g de préparation + 100ml de jus d'orange + 25g de beurre.

Rendement : 130 portions. Pour 4 gastros (32 parts/gastros).

Mélanger la préparation avec le jus d'orange et le beurre fondu au fouet ou au batteur pour homogénéiser. Verser dans un gastro beurré ou huilé. Cuire au four sec environ 45 minutes à 180°C.

Suggestion : ajouter des pépites de chocolat ou des fruits.

Remplacer le jus d'orange par un autre jus de fruit.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 31ml de jus d'orange et 7,7g de beurre (environ 70g)
Energie (kJ):	1761	785
Energie (kcal):	418	188
Matières grasses en g	11	9,7
Dont acides gras saturés en g:	1,5	4,7
Glucides en g	73	23
Dont sucres en g:	56	17
Protéines en g	5,7	1,8
Sel (Na x 2,5) en g	0,38	0,13

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**

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
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 ET ETIQUETAGE

Sachet de 4 kilogrammes

Carton de 6 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.