

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|  | Code produit : 4583   | <b>FICHE TECHNIQUE</b>   |   |
|   | <b>Réf info : 7420119</b><br>Code vrac : 7420102<br>indice 4<br>Réf. R&D : 249E0902 | <b>Préparation déshydratée pour</b><br><b>CRUMBLE AUX POMMES</b> | Créée le : 10.11.99<br>Révisée le : 02.12.2021(15)<br>Par MHA<br>Page 1 / 1 |

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

Farine de blé (**gluten**), sucre cassonade, pomme (4%) ( conservateur : E223) (**sulfites : 12ppm**), épice.

**MODE D'UTILISATION**

Dosage : **un sachet de 8kg pour 2,8kg de beurre ou de margarine.**

Dosage indicatif : 1kg de préparation pour 350g de beurre ou de margarine.

Rendement : 225 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.

Cuire à 180°C pendant 15 minutes à 30 minutes selon la taille de votre contenant.

Suggestion : Tranches de pommes sautées au beurre avec de la cannelle.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

|                                 | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour une portion de 48g préparée au beurre |
|---------------------------------|--|---|
| Energie (kJ) :                  | 1575   | 918   |
| Energie (kcal) :                | 371  | 219   |
| Matières grasses en g :         | 0,7  | 10  |
| Dont acides gras saturés en g : | <0,1   | 6,9   |
| Glucides en g :                 | 85   | 30  |
| Dont sucres en g :              | 50   | 18  |
| Protéines en g :                | 5,2  | 1,9   |
| Sel (Na x 2,5) en g :           | <0,01  | <0,01   |

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 8kg

**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.