

	Code produit : 4584	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> MOELLEUX NOIX POMME ET RAISIN (5 kg)	Créée le : 07.10.2010 Révisée le : 27.03.2023 (7) (NSC) Page 1 / 1
	Réf. info : 7411519 Code vrac : 7411502 indice 6 Réf. R&D : 251J10033		

LISTE DES INGREDIENTS (Règlementation (UE) n° 1169/2011)

Sucre, farine de blé (**gluten**), blanc et jaune d'œuf en poudre (acidifiant : acide citrique E330, agent foisonnant : E1505)(œuf), noix (7%)(**fruits à coque**), raisin (7%)(huile de tournesol), amande (**fruits à coque**), pomme (4%) (conservateurs : E220- E223)(**sulfites : 10ppm**), poudre à lever : bicarbonate de sodium – pyrophosphate de sodium, sel, épaississant : gomme xanthane, arôme naturel.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten, œuf, fruits à coque, sulfites : 10ppm.

MODE D'UTILISATION

Dosage : **Un sachet de 5 kg pour 3 litres d'eau + 1 kg de beurre.**

Rendement : environ 144 portions environ soit 4 bacs gastros.

Mélanger la préparation avec l'eau et le beurre 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 160 °C. Laisser refroidir et déguster.

Adapter le temps de cuisson par rapport à la quantité mise en œuvre.

Suggestions : Ajouter des cerneaux de noix ou tout autre fruit en garniture.

Le produit peut également se préparer avec de l'huile en remplacement du beurre.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une 1 portion préparée avec 34,7g de préparation + 20,8 mL d'eau + 6,9g de beurre (poids d'une portion environ 62,5 g)
Energie (kJ):	1711	808
Energie (kcal):	406	193
Matières grasses en g	9,5	9.0
Dont acides gras saturés en g:	1,3	4,2
Glucides en g	71	25
Dont sucres en g:	54	19
Fibres en g :	2.1	0.7
Protéines en g	8,0	2,8
Sel (Na x 2,5) en g	1,4	0,48

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 ≥ 20 g de glucides simples totaux par portion
Recommandation de consommation :	4 repas sur 20 consécutifs maximum

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		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 5 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.