

	Code produit : 4585	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 7411619 Code vrac : 7411602 Indice 4 Réf. R&D : 346L2304	Préparation déshydratée pour BAHIA ANANAS ABRICOT (5 kg)	Créée le : 17.01.2024 Révisée le : (0) Par MHA Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un gâteau à l'ananas et à l'abricot aromatisé.

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

Sucre (sulfites*), farine de blé (gluten), œuf en poudre (œuf), abricot (farine de riz, conservateur : E220) (6%) (sulfites*), Ananas (sucre, acidifiant : E330, conservateurs : E222 et/ ou E223) (sulfites*) (4%), amande (fruits à coque), amidon de maïs (sulfites*), huile de tournesol, poudre à lever : bicarbonate de sodium- pyrophosphate de sodium, arômes, épaississant : gomme xanthane, épice. *Taux de sulfites : 130 ppm max.

MODE D'UTILISATION

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

Rendement : environ 144 portions environ soit 4 bacs gastros.

Mélanger la préparation avec l'eau et la matière grasse (huile ou 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 180 °C. Laisser refroidir et déguster. Adapter le temps de cuisson par rapport à la quantité mise en œuvre.

Suggestions : se mariera idéalement avec de la noix de coco râpée.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec de l'huile (environ 62,5g)
Energie (kJ) :	1686	840
Energie (kcal) :	399	201
Matières grasses en g :	7,8	9,6
Dont acides gras saturés en g :	1,5	1,3
Glucides en g :	73	25
Dont sucres en g :	45	16
Fibres en g :	2,1	0,7
Protéines en g :	8,2	2,8
Sel (Nax2.5) :	1,00	0,35

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 **
Objectif nutritionnel GEMRCN :	Diminuer les apports en glucides simples et lipides

**Tenir compte des fréquences de service recommandé pour les autres desserts pour 20 repas consécutifs : Desserts laitiers : 6 sur 20 minimum - Desserts de fruits crus : 8 sur 20 minimum

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		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Sachet de 5 kilogrammes.

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'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.