

	Code produit : 4641	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 4641 Code vrac : COR4641V INDICE 2 Réf. R&D : 107P18016	Préparation déshydratée pour CAKE AU CITRON ET AU PAVOT 144 portions	Créée le : 24.05.18 Révisée le : 23.10.19 (2) Par MRL Page 1 / 1

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), œuf entier et blanc d'œuf en poudre (**œuf**), jus concentré de citron (5%) (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), pavot (3%), amidon de maïs (bisulfites de sodium), arômes naturels, poudre levant : pyrophosphate acide de sodium, bicarbonate de sodium, épaississant : gomme xanthane.

MODE D'UTILISATION

Pour 12 moules à cake (144 portions) : 5Kg de préparation + 2L d'eau + 700mL d'huile. (soit 4 bacs gastro de 36 portions)

Mélanger le tout. Verser le mix dans un moule préalablement graissé. Cuire à 160°C pendant 40min.

Laisser refroidir avant de découper en tranche.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion d'environ 55 g de produit fini (35,7g de préparation +14,3mL d'eau+5g d'huile)
Energie (kJ) :	1661	782
Energie (kcal) :	392	186
Matières grasses en g :	4.4	6,6
Dont acides gras saturés en g :	1.2	0.9
Glucides en g :	78	28
Dont sucres en g :	49	17
Protéines en g :	8.4	3.0
Sel (Na x 2,5) en g :	0.75	0.28

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 :	Fréquence libre en dehors des autres produits recommandés**

**Tenir compte de la fréquence de service recommandé pour les 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	<	100 /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

Sac de 5Kg

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.