

	<b>Code produit : 4645</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Créée le : 14.10.2013 (RG) Révisée le : 30.03.17 (4) Par RG Page 1 / 1
	<b>Réf info : 7412519</b> Code vrac : 7412502 indice 2 Code R&D : 215E1305	<b>Préparation déshydratée pour</b> <b>MOELLEUX A LA CERISE</b> (5,2kg)	

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

Farine de blé (**gluten**), sucre, amidon de maïs, cerise (sucre, huile de tournesol, dextrose de maïs)(4%), émulsifiants : E472b – E472a (sirop de glucose de blé ou de maïs, lait écrémé en poudre)(**lait**), blanc d'œuf en poudre (acidifiant : E330, agent foisonnant : E1505)(**œuf**), jaune d'œuf en poudre (**œuf**), poudre à lever : E500 – E450, arômes, épaississant : E415.

### DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten, œuf, lait.

### MODE D'UTILISATION

**Dosage : Un sachet de 5,2 kg pour 4 litres d'eau + 1,4kg 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.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 27,8mL d'eau et 9,7g de beurre (poids d'une portion environ 74g)
Energie (kJ):	1600	875
Energie (kcal):	378	209
Matières grasses en g	4,4	9,5
Dont acides gras saturés en g:	2,5	6,2
Glucides en g	74	27
Dont sucres en g:	39	14
Protéines en g	8,6	3,2
Sel (Na x 2,5) en g	1,2	0,43

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

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Desserts < 15% de lipides et <20g de glucides simples totaux par portion
<b>Recommandation de consommation :</b>	Fréquence libre en dehors des autres produits recommandés****

\*\*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	<	10 /g
Anaérobies 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 5,2 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'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.