

	Réf info : 4669/T6501438	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 4669 Code vrac : COR4669V Indice : 2 Ref. R&D : 057L15052	PREPARATION POUR PANCAKE	Créée le : 07.06.2023 (MHA) Révisée le : 21.06.2023 (1) Page 1 / 1

Edité le 22/06/23

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

LISTE DES INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011)

Farine de blé (**gluten**), sucre, œuf entier en poudre (**œuf**), beurre en poudre (maltodextrine de blé, protéines de lait, émulsifiant : E471) (**lait**), huile de tournesol, poudre à lever : bicarbonate de soude – pyrophosphate acide de sodium, sel.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Pour une utilisation en pâte à pancakes : 1kg de préparation pour 1,25 litre de lait.

Mélanger la préparation avec le lait. Mettre une poêle légèrement huilée à chauffer. La pâte est prête à être utilisée.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange en poudre de couleur blanc à beige.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1652
Energie (kcal) :	391
Matières grasses en g :	8,3
Dont acides gras saturés en g :	2,7
Glucides en g :	66
Dont sucres en g :	11
Fibres en g :	2,3
Protéines en g :	12
Sel (Nax2.5) en g :	1,50

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 sulfite-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

Sac de 5,000kg

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