

	Code produit : 4671 Réf. info : COR4671 Code vrac : COR4671V Indice : 2 Réf. R&D : 256L22012	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> BANANA BREAD	Créée le : 07.10.2022 Révisée le : (0) (MHA) Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un gâteau à la banane aromatisé.

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

Farine de blé (**gluten**), sucre, sucre roux, banane (14%), œuf entier en poudre (**œuf**), lait entier en poudre (**lait**), noisette (**fruits à coques**), poudre à lever : E500-E341, arômes naturels, épice, sel, épaississant : gomme de guar.

MODE D'UTILISATION

Dosage : un sac de 5 kilogrammes de préparation + 3 litres d'eau + 1 litre d'huile.

Rendement : environ 150 rations.

Peux se réaliser en bac gastro 1/1 de 6 cm, ou en moule à cake, ou en caissette individuelle.

Dosage indicatif pour un gastro : 1.250 kg de préparation + 750 ml d'eau + 250g d'huile.

Mélanger la préparation avec l'eau et l'huile au batteur avec la feuille jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Verser en bac gastro graissé. Mettre au four 40 min à 170 °C. Laisser refroidir et déguster.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion d'environ 60g (préparée avec 33,3g de préparation + 20 ml d'eau + 6,7g d'huile)
Energie (kJ) :	1704	822
Energie (kcal) :	403	196
Matières grasses en g :	6,9	9,0
Dont acides gras saturés en g :	2,2	1,5
Glucides en g :	74	25
Dont sucres en g :	45	15
Fibres en g :	2,8	0,9
Protéines en g :	9,8	3,3
Sel (Na x 2,5) :	0,98	0,33

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

4671 : 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'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.