DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un gâteau moelleux aromatisé.

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), amidon de maïs, épaississants : E1422-E1414, émulsifiants : E472b – E472a (sirop de glucose de blé, de maïs ou de pomme de terre, lait écrémé en poudre) (**lait**), œuf entier en poudre (**œuf**), blanc d'œuf en poudre (agent foisonnant : E1505) (**œuf**), arômes, lait écrémé en poudre (**lait**), confiture de lait en poudre (lait écrémé, sucre, lactosérum, beurre, arôme naturel de vanille) (**lait**), poudre à lever : E500-E450, colorants : E101-E133 (**lait**).

MODE D'UTILISATION

Dosage : **Un sachet de 5kg pour 2,8litres d'eau + 600g de matière grasse.**
Rendement : environ 140 portions de 60g.
Dosage indicatif pour un gastro : 1kg de préparation + 560 ml d'eau + 120g d'huile.
Mélanger la préparation avec l'eau et la matière grasse (huile ou beurre) puis homogénéiser au batteur petite vitesse pendant 1 minute, puis à vitesse maximale pendant 3 à 4 minutes. Garnir les gastros beurrés avec la préparation. Mettre au four 30 minutes à 160°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 de l'huile (environ 60g)
Energie (kJ):	1667	750
Energie (kcal):	394	178
Matières grasses en g :	5,5	6,2
Dont acides gras saturés en g :	4,0	1,9
Glucides en g :	76	27
Dont sucres en g :	45	16
Fibres en g :	<0,5	0,2
Protéines en g :	8,7	3,1
Sel (Na x 2,5) en g :	1,3	0,45

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 5,0 kilogrammes.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.