	Réf info : 4678	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR4678 Code vrac : COR4678V Indice : 2 Ref. R&D :250L22011	<i>Préparation déshydratée pour</i> GATEAU NATURE- SUCRE+TEXTURE	Créée le : 01.07.2024 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 2

Edité le 02/06/26

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION PRODUIT

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

LISTE DES INGREDIENTS (Règlement UE 1169/2011)

Farine de blé (**gluten**), sucre, sirop de glucose, œuf entier en poudre (**œuf**), lait entier en poudre (**lait**), lait fermenté écrémé en poudre (**lait**), épaississant : amidon modifié de pomme de terre - gomme de guar, poudre à lever : E500-E341, sel, extrait de vanille.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : un sac de 10,4 kilogrammes de préparation + 6 litres d'eau + 1 litre d'huile de tournesol.

Rendement : environ 280 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 : 1,300 kg de préparation + 750 ml d'eau + 125g d'huile de tournesol.

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.

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) :	1643
Energie (kcal) :	388
Matières grasses en g :	4,3
Dont acides gras saturés en g :	1,8
Glucides en g :	77
Dont sucres en g :	37
Fibres en g :	1,3
Protéines en g :	9,7
Sel (Nax2.5) en g :	1,2

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
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp.		Non détecté /25g

	Réf info : 4678	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : COR4678 Code vrac : COR4678V Indice : 2 Ref. R&D :250L22011	<i>Préparation déshydratée pour</i> GATEAU NATURE- SUCRE+TEXTURE	Créée le : 01.07.2024 (MHA) Révisée le : (0) Page 2 / 2

Edité le 02/06/26

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

4678 : Sac de 10,4kg

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