

	Code produit : 4870 Réf. info : COR4870 Code vrac : COR4870V indice 2 Réf. R&D : 300E16011	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> CARROT CAKE 200 portions	Créée le : 06.01.2017 (RG) Révisée le : 23/06/2021 (1) (MCO) Page 1 / 2

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un carrot cake aromatisé.

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), blanc et jaune d'œuf en poudre (acidifiant : acide citrique E330, agent foisonnant : E1505) (**œuf**), noix (**fruits à coques**), carotte (5%), amande (**fruits à coque**), amidon de maïs, arôme, poudre à lever : bicarbonate de sodium – pyrophosphate de sodium, sel, épices, épaississant : gomme xanthane, colorant : extrait de paprika.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten, œuf, fruits à coques.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Un sachet de 6 kg pour 3,6 litres d'eau + 1,2 kg de matière grasse (beurre fondu ou huile). 20 moules à cake de 10 parts

Dosage indicatif : 300g de préparation + 180ml d'eau + 60ml de matière grasse (beurre ou huile) = 1 moule à cake de 10 parts

Rendement : environ 200 portions de 54g.

Mélanger la préparation avec l'eau et la matière grasse puis homogénéiser (au fouet ou au batteur).

Garnir les moules à cake beurrés au 2/3 et cuire à four sec à 160°C pendant 50 à 60 minutes.

Laisser refroidir avant de trancher.

Suggestions: Le carrot cake peut également se préparer en bac gasto.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une 1 portion préparée avec 30g de préparation + 18 mL d'eau + 6g de beurre (poids d'une portion environ 54 g)
Energie (kJ):	1781	720
Energie (kcal):	423	172
Matières grasses en g	12	8,5
Dont acides gras saturés en g:	1,5	3,8
Glucides en g	69	21
Dont sucres en g:	48	14
Protéines en g	8,3	2,5
Sel (Na x 2,5) en g	1,4	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

Catégorie d'aliment :	Desserts >15% de lipides par portion
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 consécutifs maximum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 6 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.