

	<b>Réf. info : S658</b> Code produit : 679801045 Code vrac : 679801041 Indice : 6 Réf. R&D : 341E501	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>MUFFIN AUX PEPITES DE CHOCOLAT</b>	Créée le : 26.11.2008 Révisée le : 13.11.2023 (9) Par MHA Page 1 / 1

### DEFINITION

Préparation déshydratée spécialement développée pour l'élaboration d'un muffin.

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

Sucre (SULFITES\*), farine de blé (GLUTEN), amidon de maïs (SULFITES\*), pépites de chocolat (Pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja) (SOJA) (11%), œuf entier en poudre (8%) (OEUF), poudre à lever : bicarbonate de sodium et pyrophosphate de sodium, épaississant : gomme xanthane, arôme, colorant : E160bii.

Taux de sulfites : 10.4 ppm

### MODE D'UTILISATION

**Dosage : 3kg de préparation + 1,2 litre d'eau + 900ml d'huile ou de beurre fondu.**

**Dosage indicatif :** 100 g de préparation + 40 ml d'eau + 30 ml d'huile ou de beurre fondu.

**Rendement :** 80 portions

Préchauffer votre four à 175°C. Mélanger à l'aide d'un fouet ou au batteur, la préparation avec l'eau et la matière grasse afin d'obtenir un mélange homogène. Remplir les caissettes aux 2/3 avec la préparation. Mettre au four 20 à 25 minutes. Laisser refroidir avant de démouler et bon appétit.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec de l'huile (environ 64g)
Energie (kJ):	1708	1072
Energie (kcal) :	404	256
Matières grasses en g :	6,7	14
Dont acides gras saturés en g :	3,0	2,3
Glucides en g :	79	30
Dont sucres en g :	54	20
Fibres en g :	<0,5	<0,5
Protéines en g :	6,2	2,3
Sel (Nax2,5) :	0,65	0,25

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

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

### 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

### CONDITIONNEMENT

Conditionnement : Seau de 3 kg

**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.