

	Code produit : S885	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 679801168 Code vrac : 6798011681 indice 5 Réf. R&D : 349J09011	Préparation déshydratée MELANGE ENERGIE <i>Pauvre en sel</i>	Créée le : 01.02.2010 Révisée le : 07.05.19 (9) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange destiné à l'incorporation dans diverses préparations alimentaires.

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

Abricot (farine de riz, conservateur : E220 (620 ppm)) (sulfites*), ananas (sucre, acidifiant : E330, conservateur : E220-E223) (sulfites*), pomme (conservateur : E223 (45 ppm)) (sulfites*), graine de lin brun, canneberges (sucre, huile de tournesol), graine de tournesol, huile de tournesol, extrait de romarin.

Taux de sulfites : 667.1 ppm max

MODE D'UTILISATION

Dosage : 80 à 150 g par kg de pâte.

Incorporer les fruits directement dans votre pâte en fin de pétrissage.

Par exemple pour réaliser toutes sortes de pain tel que :

- Pain blanc : 150 g par kg
- Viennois : 120 g par kg
- Pain de mie : 120 g par kg
- Pain complet : 50 g par kg
- Brioche : 80 g par kg
- Cake : 100 g par kg
- Pain au lait : 100 g par kg

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange de cubes de fruits avec des graines.

Odeur / goût : caractéristiques, sans odeur ou goût étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1696
Energie (kcal):	403
Matières grasses en g :	12
Dont acides gras saturés en g:	1,3
Glucides en g	64
Dont sucres en g:	57
Protéines en g :	5,9
Sel* (Nax2,5) en g :	0,03

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

* la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /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 1kg.

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.