

	Réf. info : S941	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801173 Code vrac : 6798011731 indice 3 Réf. R&D : 235E1007	Préparation déshydratée pour SELECT'MUFFIN et CUP CAKES	Créée le : 07.10.2010 Révisée le : 30.03.17 (4) Page 1 / 1

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

Farine de blé (**gluten**), sucre, œuf entier en poudre (**œuf**), lait entier poudre (**lait**), poudre à lever : bicarbonate de sodium et pyrophosphate de sodium, arôme, sel

MODE D'UTILISATION

Dosage : **10kg de préparation + 5,6 litre d'eau + 2.6 litres d'huile.**

Dosage indicatif : 500 g de préparation + 280 ml d'eau + 130 ml d'huile.

Rendement : 210 portions de 85 g environ.

Préchauffer votre four à 180 °C. Mélanger à l'aide de la feuille au batteur, la préparation avec l'eau et l'huile afin d'obtenir un mélange homogène. Garnir au choix de pépites de chocolat 12%, myrtilles 12%, ou de la gamme de fruits SELECTAL 6 à 12%. Remplir les caissettes aux 3/4 avec la préparation. Cuire au four mixte 15 à 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir et servir.

Suggestions : Base idéale pour réaliser toute sorte de cup cake que vous pouvez personnaliser avec les arômes et colorants SELECTAL et le croustillant amande praliné.

Le produit est adapté à la surgélation.

Avantage produit : Bonne tenue et moelleux.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec environ 27mL d'eau et 12,4mL d'huile (poids d'une portion environ 88g)
Energie (kJ):	1597	1232
Energie (kcal):	377	294
Matières grasses en g	4,5	15
Dont acides gras saturés en g:	1,9	2,1
Glucides en g :	74	35
Dont sucres en g:	38	18
Protéines en g :	9,3	4,4
Sel (Na x 2,5) en g :	1,7	0,83

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

	Réf. info : S941	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801173 Code vrac : 6798011731 indice 3 Réf. R&D : 235E1007	<i>Préparation déshydratée pour</i> SELECT'MUFFIN et CUP CAKES	Créée le : 07.10.2010 Révisée le : 30.03.17 (4) Page 2 / 1

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

Sac de 10 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.