	Code produit : S958	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 679801065 Code vrac : 679801061 indice 8 Réf. R&D : 152B001	Préparation déshydratée pour BROWNIES AU CHOCOLAT ET NOIX DE PECAN	Créée le : 15.05.2007 Révisée le : 02.09.2022 (10) Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un brownie au chocolat et noix de pécan.

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

Chocolat poudre (sucre, cacao) (46,8%), farine de blé (**gluten**), huile de tournesol (lactose, protéines de lait) (**lait**), œuf entier en poudre (**œuf**), sucre, copeaux de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse laitière anhydre, arôme naturel de vanille, émulsifiant : lécithine de soja) (3%) (**lait, soja**), noix de pécan (2%) (**fruits à coque**), lactose (**lait**), protéine de lait (**lait**), arômes, huile de colza, poudre à lever : bicarbonate de soude – pyrophosphate acide de sodium.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 60 g de préparation + 40 ml d'eau et 20 g de beurre ou de matière grasse.

1,25 kg de préparation + 830 ml d'eau et 420 g de beurre ou d'huile.

Rendement : 50 parts de 50g

Mélanger à l'aide d'un fouet, au batteur, la préparation avec l'eau afin d'obtenir un mélange homogène. Remplir un plat beurré avec la préparation. Mettre au four 30 minutes à 160°C. Laisser refroidir et bon appétit.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec environ 17mL d'eau et 8g de beurre (poids d'une portion environ 50g)
Energie (kJ):	1889	714
Energie (kcal):	450	171
Matières grasses en g :	18	11
Dont acides gras saturés en g :	4,4	5,5
Glucides en g :	60	15
Dont sucres en g :	41	10
Fibres en g :	5,6	1,4
Protéines en g :	9,3	2,4
Sel* (Na x 2,5) en g :	0,28	0,08

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.

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN* :

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Catégorie d'aliment :	Desserts contenant plus de 15% de lipides
Recommandation de consommation :	3 repas sur 20 maximum

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-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

Boîte de 1,25kg.

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.

	Code produit : S958	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 679801065 Code vrac : 679801061 indice 8 Réf. R&D : 152B001	<i>Préparation déshydratée pour</i> BROWNIES AU CHOCOLAT ET NOIX DE PECAN	Créée le : 15.05.2007 Révisée le : 02.09.2022 (10) Page 2 / 1

