

	Réf info : S967/T5008138	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : S967 Code vrac : SE967V Indice : 2 Ref. R&D : 220L2306	MELANGE ENERGIE	Créée le : 08.08.2023 (MHA) Révisée le : (0) Page 1 / 1

Edité le 22/04/24

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Mélange déshydraté spécialement élaboré pour apporter une note aromatique et un visuel caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

LISTE DES INGREDIENTS

Abricot (farine de riz, conservateur : E220) (sulfites*), ananas (sucre, acidifiant : E330, conservateurs : E222 et/ ou E223) (sulfites*), pomme, graine de lin brun, canneberges (sucre, huile de tournesol), graine de tournesol, huile de tournesol.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : *taux de sulfites (641 ppm max.).

CONDITIONS D'UTILISATION

Dosage indicatif : 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 : 80 g par kg
- Brioche : 80 g par kg
- Cake : 100 g par kg

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange de marquants.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ) :	1689
Energie (kcal) :	402
Matières grasses en g :	12
Dont acides gras saturés en g :	1,3
Glucides en g :	63
Dont sucres en g :	55
Fibres en g :	9,0
Protéines en g :	6,0
Sel* (Na x 2,5) en g :	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 naturelle de sodium.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 50 000 000 /g
Coliformes totaux	< 30 000 /g
Escherichia coli	< 100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 1 000/g
Staphylocoques pathogènes	< 1 000/g
Levures	< 1 000 000 /g
Moisissures	< 1 000 000/g
Salmonella spp	non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (entre 15 et 20 °C optimum) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

S967/T5008138 : Saupoudreur de 450g.

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'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

 Colin <i>Restauration</i>	Réf info : S967/T5008138	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : S967 Code vrac : SE967V Indice : 2 Ref. R&D : 220L2306	MELANGE ENERGIE	Créée le : 08.08.2023 (MHA) Révisée le : (0) Page 2 / 1

Edité le 22/04/24

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