	Code produit : 1675	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : 7460119</b> Code vrac : 7460102 indice 9 Réf. R&D : 207E1203	<b>Préparation déshydratée pour BROWNIE (3kg)</b>	Créée le : 23.07.97 Révisée le : 28.02.2020 (14) Par MRL Page 1 / 1

### DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un brownie.

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

Chocolat en poudre (sucre, cacao) (43,75%), farine de blé (**GLUTEN**), sucre, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, œuf entier en poudre (**ŒUF**), copeaux de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, matière grasse laitière anhydre, émulsifiant : lécithine de soja, arôme naturel de vanille) (**LAIT, SOJA**), huile de colza, poudre à lever : bicarbonate de soude – pyrophosphate acide de sodium, arôme.

### MODE D'UTILISATION

**Dosage : un sachet de 3kg de préparation + 1,5 l d'eau + 600g de beurre et 600g d'huile.**

**Rendement :** 80 portions environ.

Mélanger votre préparation avec l'eau, mélanger au fouet, à la main ou au batteur pour homogénéiser.

Ajouter le beurre fondu et l'huile. Garnir un plat beurré et fariné sur environ 3 centimètres.

**Cuisson :** 30 minutes à 160°C. Ne pas mettre à température trop élevée, cela développerait l'amertume du chocolat.

Laisser refroidir avant dégustation.

**Suggestion :** Ajouter les noix.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 part (environ 71,2g dont 37,5g de préparation + 18,7 g d'eau + 7,5g de beurre + 7,5g d'huile)
Energie (kJ)	1672	1121
Energie (kcal)	396	269
Matières grasses en g	7,2	16
Dont acides gras saturés en g	3,1	6,0
Glucides en g	72	27
Dont sucres en g	43,8	17
Protéines en g	8,3	3,2
Sel (Na x 2,5) en g	0,30	0,13

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

Flore aérobie mésophile totale	<	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

Sachet blanc de 3 kilogrammes.

Cartons de 10 sachets.

**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.

PALC SAS 	<b>EMETTEUR</b> Monyroth LERK Chef de projets R&D	<b>VERIFICATEUR</b> Marine COUT Aromaticienne Junior	<b>APPROBATEUR</b> Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ
---	---	--	---