

	Code produit : 4546	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7430119 Code vrac : 7430102 indice 9 Réf. R&D : 207E1204	Préparation déshydratée pour MUFFINS AU CHOCOLAT (3kg)	Créée le : 03.05.99 Révisée le : 11.03.19 (15) Par TAD Page 1 / 1

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

Chocolat en poudre (31,25%) (sucre, cacao), farine de blé (**GLUTEN**), sucre, œuf entier en poudre (**ŒUF**), beurre de cacao, huile de colza, maltodextrine de pomme de terre et/ou de maïs, poudre à lever : bicarbonate de soude – pyrophosphate acide de sodium, arôme.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Un sachet de 3 kg pour 1100 ml d'eau + 400g d'huile.

Mélanger la préparation avec l'eau et l'huile pour homogénéiser (au fouet, à la main, au batteur). Garnir les caissettes au 2/3 avec la préparation. Mettre au four 15 - 20 minutes à 160°C. Laisser refroidir et déguster.

Suggestions : Vous pouvez ajouter à votre mélange des pépites de chocolat, graine de sésame, noix de coco, noisettes...

Rendement : 80 à 90 portions de 45g.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour un 1 muffin de 50 g (préparé avec 12,2 ml d'eau et 4,4 g d'huile)
Energie (kJ)	1784	757
Energie (kcal)	424	181
Matières grasses en g	12	8,4
Dont acides gras saturés en g	5,0	2,1
Glucides en g	69	23
Dont sucres en g	48	16
Protéines en g	7,8	2,6
Sel (Na x 2,5) en g	0,48	0,15

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

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		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

Sachet 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.