

	<b>Code produit : 4568</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf. info : 7410919</b> Code vrac : 7410902 indice 3 Réf. R&D : 244E601	<b>Préparation déshydratée pour</b> <b>GWASTELL BREIZH</b> <b>GATEAU BRETON</b> <b>(3,4 kg)</b>	Créée le : 17.10.2006 Révisée le : 30.03.17 (6) Par RG Page 1 / 1

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

Sucre, farine de blé (**gluten**), œuf entier en poudre (**œuf**), poudre à lever : bicarbonate de sodium – pyrophosphate acide de sodium, arôme.

**DECLARATION DES ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten, œuf.

**MODE D'UTILISATION**

**Dosage : Un sachet de 3,4kg + 1,5 litre d'eau + 1,2kg de matière grasse (beurre ou huile) = 10 moules à cake de 12 parts**

*Dosage indicatif :* 340g de préparation + 150ml d'eau + 120ml de matière grasse (beurre ou huile) = 1 moule à cake de 12 parts

Mélanger la préparation avec l'eau et l'huile à la main ou au batteur puis homogénéiser. Garnir les moules à cake beurrés au 2/3 et cuire à four sec à 170°C pendant 45 minutes.

*Suggestions :* Plus Breton avec du beurre demi-sel, vous pouvez également ajouter des pépites de chocolat, des fruits secs, etc.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion de 50,8 g (préparé avec 12,5 ml d'eau et 10g de beurre)
Energie (kJ):	1658	778
Energie (kcal):	392	186
Matières grasses en g	4,8	9,6
Dont acides gras saturés en g:	1,4	5,9
Glucides en g	77	22
Dont sucres en g:	45	13
Protéines en g	9,4	2,7
Sel (Na x 2,5) en g	0,68	0,20

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
Anaérobie sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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 3,4kg

Carton de 8 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.