	Code produit : G7890603	FICHE TECHNIQUE	
	Code vrac : G7890602 Indice 3 Réf. R&D : 062R1407	<i>Préparation déshydratée pour POMMES DAUPHINES</i>	Créée le : 01.08.2014(LS) Révisée le : 30/05/2025 (9) Par : VBU Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration de pommes dauphines.

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

Epaississants : amidon modifié de maïs E1422 – amidon modifié de pomme de terre E1414 – gomme de guar, flocon de pomme de terre (35,65%), œuf entier poudre (**œuf**), huile de colza, sel, maltodextrine de maïs, dextrose de blé, agents levants : pyrophosphate acide de sodium – bicarbonate de sodium, antiagglomérant : carbonate de magnésium, muscade.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 500 g/l. Soit un sac pour 10L d'eau.

Rendement : 75 portions de 200g environ (soit environ 10 pommes dauphines par portion). Soit environ 750 pommes dauphines par sac.

Mise en œuvre : Délayer au batteur les 5kg de produit dans 10L d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et laisser reposer 15 à 20 minutes.

Cuisson : Former les pommes dauphines à la cuillère ou à la poche et les plonger dans l'huile de friture à 160°C environ. Cuire 6 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit fini.
Energie (kJ):	1693	558
Energie (kcal):	402	133
Matières grasses en g	12	4,0
Dont acides gras saturés en g :	2,1	0,7
Glucides en g :	64	21
Dont sucres en g:	1,5	0,5
Fibres en g :	2,0	0,7
Protéines en g :	8,5	2,8
Sel (Na x 2,5) en g :	4,3	1,4

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 :	Légumes secs, féculents ou céréales
Recommandation de consommation :	10 repas sur 20 consécutifs
Objectif nutritionnel GEMRCN :	Augmenter la consommation de féculents

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sac de 5kg.

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.

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
	Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	Vincent BUTON Chef de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ