



FICHE TECHNIQUE

BISCUILLER
art. 1-42-008077

DESCRIPTION

Préparation pour biscuits cuillers et masse à balle.

MODE D'EMPLOI

Mélangez 300g de préparation avec 300 g d'œufs et 100 g d'eau durant 5 min. en 3ème vitesse.
Dressez à la poche pour biscuit cuiller et saupoudrez de sucre glace.
Faites cuire 15 à 20 min. à 190°C.

INGREDIENTS

Amidon de **BLÉ**, sucre, **GLUTEN DE BLÉ**, poudres à lever (carbonates de sodium, diphosphates acides, glucono-delta-lactone), épaississant (E415), gélifiant (E404), régulateur de l'acidité (E339), sel.

Traces éventuelles d' **ŒUF**, **SOJA**, **LUPIN**, **LAIT**, **FRUITS A COQUES**, **CÉLERI**, **MOUTARDE**, **SÉSAME**, **SULFITES**.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 10 000
Coliformes :	< 10
Levures :	< 100
Moisissures :	< 100
Salmonelles :	absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g de poudre)

Energie (kJ) :	1519
Energie (kcal) :	358
Graisses (g) :	0,1
dont :- Acides gras saturés (g)	0
Glucides (g) :	82
dont : - Sucres (g)	37
Protéines (g)	5,9
Sel (g)	1,8

CONDITIONNEMENT

Carton de 10 kg

DATE DE PEREMPTION

DLUO de 15 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)