

Désignation :

CITRON ENCORE MEILLEURS

Code douanier : 19012000

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de cakes sucrés
Recette spécialement élaborée pour la réalisation de cakes moelleux au citron
Diagramme de fabrication :

| | |
|--|---|
| Les P'tits Cakes Citron Encore Meilleurs | 1000 g |
| Huile | 270 g |
| Eau tempérée (25°C) | 350 g |
| Type | Batteur muni d'une feuille |
| Vitesse lente | 1 min |
| Vitesse moyenne | 5 min |
| Préparation | 300-350g de pâte (gros cakes) 70-100g de pâte (petits cakes) dans un moule à cake graissé |
| Cuisson | Four à chaleur ventilée 25-30min à 170°C (gros) 15-20min à 170°C (petits) |



Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume de pâte mis en œuvre.
Elles doivent être adaptées aux conditions de travail.

Composition :

Sucre - Farine de **blé** - Pépites de citron (10%) (Fruit (jus concentré de pomme, jus concentré de citron), sucre, sirop de glucose, pomme séchée, gélifiant : E440(i), antioxydant : E300, arôme naturel de citron) - Poudre d'**Œuf** entier - Matière grasse végétale (palme) - Poudre de **lait** écrémé - Émulsifiants : E471 et E475 - Sirop de glucose - Poudres à lever : E450(i) et E500(ii) - Épaississant : E415 - Sel - Gluten vital de **blé** - Protéines **laitières** - Arôme - Amidon de riz

Conservation :

Date de Durabilité Minimale : 12 mois dans son emballage d'origine fermé, dans un local frais (<20°C) et sec

Conditionnement :

Sac de 5 kg sur palette de 130 sacs (650 kg - 80cm x 120cm)

Allergènes :

Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe II, règlement 1169/2011, ce produit contient les allergènes suivants : *gluten, œuf, lait*

Risque de contaminations croisées sur le site avec les allergènes majeurs suivants : sésame, soja, anhydrides sulfureux et sulfites

Pour plus d'information sur les risques de contaminations croisées avec les allergènes majeurs provenant de nos matières premières, veuillez contacter quality.ait@episens.fr

Statut OGM :

Conformément aux règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

Statut ionisation :

Garantie sans traitement ionisant

Date de mise à jour :13/09/2023