

Désignation :

CHOCOLAT ENCORE MEILLEURS

Code douanier : 190120

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

Les P'tits Cakes Chocolat 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.

Ne pas consommer cru

Composition :

 Sucre - Farine de **blé** - Poudre de cacao (9%) - Poudre d'**oeufs** entiers - Matière grasse végétale (palme) - Edulcorant : E420(i) - Sirop de glucose - Émulsifiants : E471 et E475 - Poudres à lever : E450(i) et E500(ii) - Sel - Gluten vital de **blé** - Arômes - Protéines **laitières** - Amidon de riz - Acidifiants : E525 et E501

Conservation :

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

Conditionnement :

Sac 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, lait, œuf*

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 : 18/11/2024