

Soft cake en sac 10 kg COMPLET

Article: 46199

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : ■ 🌉

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Préparation pour masse battue

Descriptif produit: Pour la réalisation de gâteaux moelleux. +/- 245 portions de 80 g. Sac de 10 kg

Conservation: Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Sachet de 10.000 kg

Liste des ingrédients : Sucre, farine de FROMENT, amidon de FROMENT, LAIT écrémé en poudre, amidon

modifié, poudre à lever : (E450, E500, E341), émulsifiants : (E472b, E475, E472a), sel,

arôme, colorants : (E160a, E101).

Ingrédients principaux / primaires	Origines		
sucre	Hors UE		

Pays de transformation : France [Département(s) : 57]

Durée de vie totale du produit (jours): 360

Allergènes majeurs : Gluten, Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lupin, Oeuf, Soja
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Halal, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA: TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière: Mélanges et pâtes à base de farines, gruaux, semoules, amidons, fécules ou extraits de

malt, ne contenant pas de cacao ou contenant < 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, n.d.a.; mélanges et pâtes à base de lait, de crème de

N° de version: 4.7



Soft cake en sac 10 kg COMPLET

Article: 46199

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture: A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre: Mélanger dans la cuve du batteur-mélangeur muni du K (feuille) 450 g d'œufs entiers,

avec 1 kg de préparation, 400 g d'huile et 100 g d'eau pendant 1 minute à petite vitesse puis 4 minutes à grande vitesse. Cuire 50 à 65 minutes à 180°C pour les pièces de 500 g. La préparation peut être aromatisée ou agrémentée à souhait avec des alcools, des fruits secs et/ou des arômes. Rendement : Sac de 10 kg. Permet de réaliser au total 19,5 kg de masse avec 4 kg de matière grasse, 4,5 kg d'œufs et 1 kg

d'eau. Environ 243 portions de 80 g à cru.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g										
Energie		Matières	Dont acides	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Equivalent en sel		
kJ	kcal	grasses (en g)	gras saturés (en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)	(en g)		
1,553	371	1	0.6	84.5	41.8	1.2	3.6	1.41		

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L: 3.60

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Sachet	10	10.09	1	Sachet			3232940002173
Couche	90	0	9	Sachet	9		
Palette	990	0	99	Sachet	99		
Colis	10	10.09	1	Sachet			3232940002173
Pièce	10	0	1	Sachet			

N° de version: 4.7