

Désignation:

FICHE TECHNIQUE

KING BISCUIT MOELLEUX 100%

Code produit M141229 (25 kg)

Code douanier : 19012000

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de génoise

Recette concentrée spécialement élaborée pour la réalisation de génoises à la texture légère, moelleuse et régulière

Diagramme de fabrication : Moules Roulés

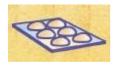
King biscuit moelleux 100%	10 kg	10 kg
Œufs (à température tempérée)	6 kg	7 kg
Eau (à température tempérée)	2 litres	3 litres



Туре	Batteur muni d'un fouet
Vitesse lente	1 à 2 min
Vitesse rapide	8 à 10 min



Préparation	Remplir les moules à moitié
-------------	-----------------------------



Cuisson	En moules	25 min environ à 180-200°C	
	Roulés	8 min à 210-220°C	



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

Composition:

Farine de **blé** - Sucre - Amidon de **blé** et de riz - Sorbitol - Poudre à lever : E450(i) et E500(ii) - Dextrose - Émulsifiants : E471 et E475 - Sel (0,1%) - Colorant : E160a(iii) - Arôme

Conservation:

Date de Durabilité Minimale : 9 mois dans son emballage d'origine fermé, dans un local frais (<20°C) et sec

Conditionnement:

Sac de 25 kg sur palette de 36 sacs (900 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

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

Statut OGM:

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

Statut Ionisation

Garantie sans traitement ionisant

Date de mise à jour : 17/01/2023