

	<b>Réf. info : S876</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Code produit : 679801148</b> Code vrac : 6798011481 indice 6 Réf. R&D : 022C501	<b>Préparation déshydratée</b> <b>MELANGE LEGUMES SOLEDAD</b>	Créée le : 06.09.07 Révisée le : 16.03.2021(7) Par MRL Page 1 / 1

### DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un mélange de légumes.

### LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Poivrons rouge et vert, carotte, oignon et oignon rissoilé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), maïs, tomate rissolée (huile d'olive), herbes de Provence (romarin, thym, sarriette, basilic et marjolaine), courgette, aubergine, persil, origan, menthe.

### MODE D'UTILISATION

*Dosage* : 50g à 100g par kg.

Incorporer dans la préparation, selon le type de produit, réhydrater le mélange au préalable.

*Suggestions d'utilisation* : Ajouter dans la vinaigrette d'une salade verte, de crudités ou de salades composées, dans du riz, du blé précuit, de la semoule ou des pâtes (en fin de cuisson), dans des préparations pour sauces, des plats en sauce, dans une préparation pour omelette, des légumes, des gratins, dans une pâte à pain ou à pizza pour réalisation de pains fantaisie etc...

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1440
Energie (kcal):	346
Matières grasses en g	8,2
Dont acides gras saturés en g:	1,4
Glucides en g	47
Dont sucres en g:	33
Protéines en g	11
Sel* (Na x 2,5) en g	0,50

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

\*La teneur en sel est exclusivement due à la teneur en sodium présent naturellement.

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / texture : mélange de couleur rouge, orange, violet, vert et beige.

Odeur / goût : caractéristique, sans odeur ou goût étranger

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	500 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	100 /g
Anaérobies sulfite réducteurs	<	100 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Levures	<	1 000 /g
Moisissures	<	1 000 /g
Salmonella spp		non détecté/25g

### STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine

### CONDITIONNEMENT

Conditionnement : Seau

Poids net : 1 kg.

**Remarque** : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.