

	<b>Code produit : COR1328</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code vrac : COR1328V Réf. R&D : 019A1502 Indice 5	<i>Préparation aromatique déshydratée pour  "COUSCOUS"</i>	Créée le : 27.01.2015 Révisée le : 08/06/2022 (3) Par MCO Page 1 / 1

### DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un couscous.

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

Poivron rouge et vert, sel, arômes, courgette, carotte, coriandre, cumin, oignon grillé, paprika, curcuma, ail, huile d'olive, épices, plante aromatique.

### MODE DE PREPARATION

Dosage : 60 g pour 1 litre d'eau. **Soit une boîte pour 15L.**

Rendement : 260 portions.

Ce dosage est préconisé pour un bouillon de couscous, mais vous pouvez utiliser cette préparation aromatique dans la cuisson de navarin de poulet, de bœuf...

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100 ml de produit fini
Energie (kJ):	1225	71
Energie (kcal):	293	17
Matières grasses en g :	8,2	0,5
Dont acides gras saturés en g:	1,1	0,1
Glucides en g :	33	1,9
Dont sucres en g:	20	1,1
Fibres en g :	17	1,0
Protéines en g :	13	0,7
Sel (Na x 2,5) en g :	18,0	1,0

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

### CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

### CONDITIONNEMENT

COR1328 : boîte de 900 g

**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.