

	<b>Réf. info : 3813</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Code produit : 7400819</b> Code vrac: 7400802 indice 5 Réf. R&D : 162E080263	<b>Préparation déshydratée pour</b> <b>TABOULE BIO</b> <b>Origine : France</b>	Créée le : 02.10.08 Révisée le : 28.03.19 (8) Page 1 / 1

**LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlement (UE) n°1169/2011)

Semoule de blé dur\*(gluten), poivron rouge et vert\*, sel, huile d'olive\*, plantes aromatiques\*, acidifiant : acide citrique, épice\*, extrait naturel de citron\*.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01

**MODE D'UTILISATION**

**Dosage :** Le sachet de 2.750 kg de préparation + 5 litres d'eau + 250 ml d'huile d'olive.

**Dosage indicatif :** 100 g de préparation pour taboulé + 182 ml d'eau + 9 ml d'huile d'olive.

**Rendement :** 1 sachet pour 100 portions

Verser la préparation dans un récipient, ajouter l'eau et l'huile d'olive et mélanger à l'aide d'une spatule.

Laisser reposer 45 minutes en chambre froide. Egrener à l'aide d'une fourchette avant de servir.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50 mL d'eau et 2,5 mL d'huile d'olive (poids de la portion environ 80g)
Energie (kJ):	1525	508
Energie (kcal):	361	121
Matières grasses en g	4.5	3.7
Dont acides gras saturés en g:	0.8	0.7
Glucides en g	66	18
Dont sucres en g:	4.7	1.3
Protéines en g	11	3
Sel (Na x 2,5) en g	2.8	0.75

**POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\* :**

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Entrée de féculents
<b>Recommandation de consommation :</b>	10 repas sur 20 consécutifs minimum**
<b>Objectif nutritionnel GEMRCN :</b>	Augmenter la consommation de féculents

\*\*Tenir compte de la fréquence de service recommandé pour les entrées pour 20 repas consécutifs : crudités de légumes ou fruits : 10 sur 20 minimum

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Flore aérobie mésophile totale	< 300 000 /g
Coliformes totaux	< 1 000 /g
Escherichia coli	< 10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 30 /g
Staphylocoques pathogènes	< 100 /g
Salmonella spp	absence /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**

Sachet de 2.75 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.