

	Code produit : 3896	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR3896 Code vrac : COR3896V Indice : 2 Réf. R&D : 343L2103	Préparation déshydratée pour RIZ BASMATI A L'INDIENNE BIO	Créée le : 22.12.2021 Révisée le : (0) Par MKO Page 1 / 2

DEFINITION

Mélange déshydraté spécialement développé pour réaliser un plat préparé.

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

Riz*, huile d'olive*, ail*, poivron rouge*, oignon*, poivron vert*, sel, coriandre*, gingembre*, fenugrec*, cumin*, curcuma*, cannelle*, poivre noir*.

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

Agriculture UE / non UE

MODE DE PREPARATION

Dosage pour un sac : **5kg de mélange pour 10L d'eau + 500 ml d'huile bio de votre choix.**

Dosage pour un bac GNI/I 6cm : **1kg de mélange pour 2L d'eau + 100 ml d'huile bio de votre choix.**

Rendement : 120 portions (d'environ 129g)

Cuisson en sauteuse : Faire bouillir l'eau, l'huile. A ébullition ajouter le mélange, couvrir et laisser bouillir à feux doux 10 minutes. Couper le feu puis servir.

Cuisson au four départ à chaud : mélanger le mélange avec l'eau bouillante et l'huile de votre choix, dans un bac gastro. Couvrir et cuire au four en chaleur sèche à 160°C pendant 20 à 25 minutes, puis servir.

Cuisson au four départ à froid : mélanger le mélange avec l'eau et l'huile votre choix, dans un bac gastro. Couvrir et cuire au four en chaleur sèche à 160°C pendant 40 minutes, puis servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 83.2 mL d'eau et 4.2 mL d'huile (poids d'une portion environ 129 g)
Energie (kJ) :	1519	790
Energie (kcal) :	359	188
Matières grasses en g :	3,2	5,5
Dont acides gras saturés en g :	0,7	0,8
Glucides en g :	74	31
Dont sucres en g :	2,0	0,8
Fibres en g :	3,2	1,3
Protéines en g :	6,9	2,9
Sel (Na x 2,5) en g :	0,70	0,30

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

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

***Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Catégorie d'aliment :	Légumes secs, féculents ou céréales
Recommandation de consommation :	10 repas sur 20 consécutifs
Objectif nutritionnel GEMRCN :	Augmenter la consommation de féculents

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	1 500 000 /g
Levure	<	10 000 /g
Moissure	<	10 000 /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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement : sachet de 5 kg

	Code produit : 3896	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR3896 Code vrac : COR3896V Indice : 2 Réf. R&D : 343L2103	<i>Préparation déshydratée pour</i> RIZ BASMATI A L'INDIENNE BIO	Créée le : 22.12.2021 Révisée le : (0) Par MKO Page 2 / 2

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'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.