

	Code produit : COR4281	FICHE TECHNIQUE	
	Code vrac : COR4281V indice 6 Réf. R&D : 013R16017	<i>Préparation déshydratée pour VEGI BOLO Riche en protéines Sac de 2.25 kg</i>	Créée le : 25.05.2016(FG) Révisée le : 26.10.2021 (1) Page 1 / 1 (MHA)

DEFINITION

Mélange déshydraté à base de protéines de soja spécialement développé pour fabriquer une sauce végétarienne de type italienne riche en protéines.

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

Tomate, protéines de soja concentrées (**SOJA**), sucre, extraits de levure (sel, maltodextrine de pomme de terre, huile de tournesol), féculé de manioc, sel, carotte, paprika, ail, oignon, huile de tournesol, plante aromatique, épice, arôme naturel de romarin.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 180 g + 800 mL d'eau + 20 ml d'huile. **Soit 1 sac de 2.25 kg de préparation + 10 litres d'eau + 250 mL d'huile**

Rendement : 100 portions de 125 mL

Mélanger la préparation avec la quantité d'eau et d'huile et porter le tout à ébullition. Laisser mijoter 5 minutes.

Suggestions : cette préparation peut être utilisée avec des spaghettis, pour réaliser des lasagnes ou un hachis Parmentier.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion de 125 mL de sauce (22,5 g de préparation + 100 mL d'eau et 2,5 mL d'huile)
Energie (kJ) :	1415	405
Energie (kcal) :	335	96
Matières grasses en g :	2,2	3,0
Dont acides gras saturés en g :	0,3	0,3
Glucides en g :	46	10
Dont sucres en g :	27	6,1
Protéines en g :	28	6,3
Sel (Na x 2,5) en g :	6,3	1,43

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 :	Plat protidique végétarien
Recommandation de consommation :	Enfants scolarisés et adolescents : 3/20 maxi – adultes 4/20 maxi

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-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 = 15 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement : sac de 2.25 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.