

	Code produit : 4320	FICHE TECHNIQUE	Créée le : 18.10.91 Révisée le : 24.10.22 (14) Par VBU Page 1 / 1
	Réf info : 7300117 Code vrac : 7300102 indice 12 Réf. R&D : --		

DEFINITION

Préparation aromatique déshydratée pour élaborer un riz cantonnais.

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

Lactose (**lait**), sel, tomate, petit pois, poivron, poudre de poisson (**poisson**), oignon, crevette en poudre (**crustacés**), huile de sésame (**sésame**), exhausteur de goût : monoglutamate de sodium, arômes, champignon noir, plantes aromatiques, épices.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 1 boîte de 1kg de préparation pour 5 kg de riz cru+ 10 litres d'eau + 250ml d'huile.

Rendement : 130 portions de 125g.

1 - Une boîte pour 5 kg de riz cru ou plus suivant le parfum désiré.

Verser la préparation sur votre riz Pilaf au moment où vous graissez votre riz. Mélanger bien le tout, mouiller et cuire normalement.

2 - Une boîte pour 12 à 14 kg de riz façon créole cuit.

Verser la boîte de préparation dans 4 litres d'eau. Ajouter la matière grasse prévue pour le riz. Laisser réduire quelques instants et mélanger votre riz créole cuit.

Suggestions : vous pouvez agrémente également pâtes et légumes avec cette préparation

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 7,7g de préparation + 38,5g de riz et 1,9g d'huile de tournesol+ 77ml d'eau (poids d'une portion environ 125g)
Energie (kJ):	1338	743
Energie (kcal):	317	176
Matières grasses en g :	4,4	2,6
Dont acides gras saturés en g :	0,8	0,3
Glucides en g :	54	34
Dont sucres en g :	50	3,9
Fibres en g :	6,6	<0,5
Protéines en g :	12	3,6
Sel (Na x 2,5) en g :	14,3	1,1

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	<	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

Boîte de 1 kilogramme.

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.