

	<b>Code produit : 4357</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	Créée le : 25.02.2013 (RG) Révisée le : 14.11.19 (5) Par MRL Page 1 / 1
	<b>Réf. info : 7320619</b> Code vrac : 7320602 indice 6 Réf. R&D : 037E1309	<b>Préparation déshydratée pour</b> <b>CŒUR DE BLE® LOUISIANE</b> (4,3 kg)	

## DEFINITION

Mélange développé pour l'élaboration d'un accompagnement au cœur de blé®

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

Cœur de blé® (73,18%) (semoule de blé dur) (**gluten**), tomate, arômes naturels, oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), sucre, huile de tournesol, amidon de maïs, sel, poivron rouge, poivron vert, oignon, plantes aromatiques, jus de citron concentré (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), épices.

## MODE D'UTILISATION

**Dosage : Le sachet de 4,3 kg de préparation pour 15 litres d'eau.**

**Dosage indicatif :** 100 g de préparation + 350 ml d'eau.

**Rendement :** environ 115 portions de 134g.

Adapter le temps de cuisson par rapport à la quantité mise en œuvre et en fonction du matériel utilisé.

**Cuisson en casserole ou sauteuse :** Mélanger la préparation avec l'eau froide et porter à ébullition. Cuire à petit feu pendant 15 à 20mn jusqu'à quasi absorption du liquide.

**Cuisson en gastro au four :** Mélanger la préparation avec l'eau dans un gastro beurré. Cuire à four sec 180°C 40 à 50 min.

**Suggestions :** Ajouter de la crème ou une noisette de beurre.

Saupoudrer de fromage râpé.

Accompagnement idéal des viandes et poissons.

Légèrement crémé, il pourrait également se servir en plat unique accompagné d'une salade verte.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 37,4 de préparation et 130,4g d'eau
Energie (kJ):	1574	587
Energie (kcal):	372	139
Matières grasses en g	5,2	1,9
Dont acides gras saturés en g	0,5	0,2
Glucides en g	67	25
Dont sucres en g	7,9	3,0
Protéines en g	13	4,9
Sel (Na x 2,5) en g	2,8	1,0

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

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

## CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale <	300 000 /g
Coliformes totaux <	1 000 /g
Escherichia coli <	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs <	30 /g
Staphylocoque 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

Carton de 4 sachets de 4,3 kilogrammes.

**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.