

	Code produit : 4365	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR4365 Code vrac : COR4365V indice 3 Réf. R&D : 113P18014	Préparation déshydratée pour RIZ ANDALOU (5Kg)	Créée le : 24.05.18 Révisée le : 06.08.19 (2) Par MRL Page 1 / 2

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

Riz (86%), sel, sucre, épices, ail rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), poivron rouge (1,5%), oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), huile de tournesol, arômes naturels, tomate, plante aromatique.

MODE D'UTILISATION

Cuisson en gastro au four : mélanger la préparation avec de l'eau bouillante et de l'huile dans un gastro non beurré. Cuire à four à sec à couvert à 200°C pendant 30min. Mélanger avant de servir.

Cuisson en casserole ou sauteuse : mélanger la préparation avec l'eau et l'huile et porter à ébullition. A partir de l'ébullition, cuire à couvert à petit feu pendant 20min en remuant jusqu'à absorption du liquide.

DOSAGE

Préparation	Eau	Huile	Portions
5kg	10L	400mL	120 portions d'environ 128 g

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion d'environ 128 g de produit fini (41,5g de préparation +83mL d'eau+3.5g d'huile)
Energie (kJ) :	1501	756
Energie (kcal) :	354	179
Matières grasses en g :	2.5	4.5
Dont acides gras saturés en g :	0.30	0.50
Glucides en g :	74	31
Dont sucres en g :	3.7	1.5
Protéines en g :	7.7	3.2
Sel (Na x 2,5) en g :	3.0	1.25

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 et 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
Sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /25g

	Code produit : 4365	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR4365 Code vrac : COR4365V indice 3 Réf. R&D : 113P18014	<i>Préparation déshydratée pour</i> RIZ ANDALOU (5Kg)	Créée le : 24.05.18 Révisée le : 06.08.19 (2) Par MRL Page 2 / 2

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

Sac de 5Kg

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.