

	Code produit : 4369	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Réf info : COR4369 Code vrac 1 : 7390802 indice 7 Code vrac 2 : 7390803 indice 4 Réf. R&D : 029E0801	<b>Préparation déshydratée pour  SALADE PASTA FIESTA  (2kg)</b>	Créée le : 14.02.2008 Révisée le : 04.01.19 (8) Par MRL Page 1 / 1

### **LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlementation (UE) n° 1169/2011)**

Pâtes (semoule de blé dur) (78,34%) (**gluten**), tomate, arômes (**moutarde**), huile d'olive vierge, sel, poivron vert et rouge, oignon, sucre, poivron vert, acidifiants : diacétate de sodium – acide citrique, poivron rouge, plantes aromatiques.

### **MODE D'UTILISATION**

Dosage pour un bac GNI/10cm : **2Kg de préparation + 3 L d'eau + 100 mL d'huile.**

Rendement : 60 portions de 85g

Verser le contenu du sachet dans un saladier, ajouter l'eau froide et l'huile, mélanger et couvrir.  
Placer au réfrigérateur 3 heures. Remuer à moitié du temps et à avant de servir. C'est prêt.

**Il est préférable de mettre en œuvre la totalité du sachet ou de bien mélanger la préparation au préalable.**

Suggestions : Vous pouvez également agrémenter votre salade avec de la crème ou de la mayonnaise.

### **VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50 ml d'eau + 1,7 mL d'huile (environ 85 g)
Energie (kJ):	1477	554
Energie (kcal):	349	131
Matières grasses en g	4,9	3,3
Dont acides gras saturés en g	0,8	0,4
Glucides en g	63	21
Dont sucres en g	7,1	2,4
Protéines en g	12	4,0
Sel (Na x 2,5) en g	4,0	1,33

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut et/ou Fiche technique ingrédient des 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**

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

### **CONDITIONNEMENT**

Sachet de 2 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.