

	Code produit : 4371	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 7410319	<i>Préparation déshydratée pour</i>	Créée le : 30.01.02
	Code vrac : 7410302	POLENTA	Révisée le : 19.09.2025 (13)
	indice 4	<i>Mélange à froid suivi d'une cuisson au four</i>	Par NSC
	Réf. R&D: 151S1701	(1440g)	Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une polenta

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

Semoule de maïs (58,5%), œuf entier en poudre (**œuf**), épaississants : amidon modifié de pomme de terre (E1414) - gomme xanthane, huile de tournesol (lactose, protéines de lait) (**lait**), épice.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 720 g de préparation + 3 litres de lait = 1 gastro, soit 24 parts.

1 sachet de 1440 g + 6 litres de lait = 2 gastros, soit 48 parts.

240 g pour 1 litre de lait.

Verser la préparation sur le volume de lait froid puis mélanger au fouet 4 à 5 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Mettre en gastro beurré et cuire à 170°C, 30 minutes à four sec.

Suggestions :

Vous pouvez ajouter du fromage râpé au mélange.

Vous pouvez également faire des tranches et les passer au beurre dans la sauteuse, ou simplement poser les tranches sur plaque, les beurrer et les chauffer à four vif pour colorer.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion (environ 155g : 30g de préparation + 125mL de lait)
Energie (kJ):	1835	798
Energie (kcal):	437	190
Matières grasses en g :	16	6.8
Dont acides gras saturés en g:	2.9	2.2
Glucides en g :	59	24
Dont sucres en g:	1.8	6.3
Fibres en g :	2.4	0.7
Protéines en g :	13	8.0
Sel* (Na x 2,5) en g	0.30	0.21

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

*La teneur en sel est exclusivement due à la présence naturelle de sodium.

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 sulfito-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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : Carton de 20 sachets de 1440 g.

COR43711 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'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.