Côte Ouest restauration	**Code produit : 4375**	**FICHE TECHNIQUE**	
	Réf info : 7908318 Code vrac : 7908302 ind10 Réf. R&D : 242E1901	***Préparation déshydratée pour CHILI SIN CARNE (2,5kg)***	Créée le : 10.11.99 Révisée le : 28.10.2026 (11) Par MRL Page 1 / 1

DEFINITION PRODUIT

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un chili sin carne.

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

Tomate, concentré de protéines de soja (**soja**), semoule de blé dur (**gluten**), paprika, sel, oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), huile de sésame (**sésame**), arômes naturels, poivron rouge, maïs, ail, cacao en poudre, cumin, épice, plantes aromatiques.

MODE D'UTILISATION

Dosage : **2,5kg de préparation + 10 litres d'eau et 12,5 kg de haricots rouges égouttés.**
Dosage indicatif : 100g de préparation pour 400ml d'eau et 500g de haricots rouges égouttés.
Rendement : 140 portions

Délayer la préparation dans un peu d'eau froide. Verser celle-ci dans le reste d'eau bouillante. Porter à ébullition et laisser mijoter 10 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter ensuite les haricots rouges égouttés. Reporter à douce ébullition, c'est prêt !

Suggestions : Ajouter de la viande cuite, hachée ou émincée, puis laisser mijoter quelques minutes. Servir avec un riz blanc. Tenant compte de l'apport protéique inclus dans la préparation, 40 à 50g de viande suffisent. Si toutefois le mélange obtenu était trop épais, détendre avec de l'eau.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion préparée avec 17,9 g de préparation + 71,4 mL d'eau (sans les haricots rouges)
Energie (kJ) :	1472	265
Energie (kcal) :	350	63
Matières grasses en g :	8,7	1,6
Dont acides gras saturés en g :	1,4	0,3
Glucides en g :	38	6,8
Dont sucres en g :	19	3,4
Protéines en g :	24	4,3
Sel (Na x 2,5) en g :	6,8	1,2

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

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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 2,5 kilogrammes.
Cartons de 6 sachets.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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.