

	<b>Code produit : 4389</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf. info : 7401019</b> Code vrac : 7401002 indice 7 Réf. R&D : 009E0906	<b>Préparation déshydratée pour          MULTICEREALES FACON PESTO          (5,5 kg)</b>	Créée le : 21.01.2009 Révisée le : 08/12/2020 (8) Par MCO Page 1 / 1

#### DEFINITION

Préparation déshydratée pour multicéréales saveur pesto.

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

Semoule précuite d'orge (**gluten**), semoule de blé dur (**gluten**), flocon d'avoine (**gluten**), flocon d'orge (**gluten**), lentille, flocon de seigle (**gluten**), graines de lin brun, arômes, huile d'olive vierge, sel, basilic, ail risolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), plante aromatique, épinard, épices.

#### MODE D'UTILISATION

**Dosage : Un sachet de 5,5 kg de préparation pour 9 litres d'eau + 500g d'huile.**

**Rendement :** 120 portions soit environ 5 gastros.

**Pour une utilisation à chaud :** Verser 1100g de préparation dans un gastro, arroser avec 100g d'huile et recouvrir de 1.8 litres d'eau chaude environ 80°C (**Non bouillante !**). Maintenir au chaud minimum 30 minutes, égrener, c'est prêt.

**Pour une utilisation à froid :** Verser 1100g de préparation dans un saladier avec 100g d'huile. Recouvrir avec 1.8 litres d'eau froide et placer au froid minimum 2 heures. Assaisonnement de votre choix, égrener c'est prêt.

**Suggestions :** taboulé aux fruits de mer, petits légumes, etc, diverses salades.

**Liaison froide :** Verser 1100g de préparation dans un gastro, arroser avec 100g d'huile et recouvrir avec 1.8 litres d'eau froide. Réserver au froid. Remise en température (ex : 120°C 45min), égrener, c'est prêt.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion (environ 125g : 45,8g préparation + 75g eau + 4,2mL huile de tournesol)
Energie (kJ):	1568	867
Energie (kcal):	372	206
Matières grasses en g :	6,6	7,2
Dont acides gras saturés en g:	1,1	0,9
Glucides en g :	62	28
Dont sucres en g:	1,1	0,5
Protéines en g :	13	6,0
Sel (Na x 2,5) en g	2,3	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	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

Carton de 4 sachets de 5,5 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.