

	<b>Code produit : 4393</b> <b>Réf. info : 7401719</b> Code vrac : 7401702 Indice 7 Réf. R&D : 238E1902	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <i>Préparation déshydratée pour</i> <b>DUO DE CEREALES A L'ITALIENNE</b> (5kg)	Créée le : 02.02.2012 Révisée le : 16.07.2021 (6) Par MHA Page 1 / 1

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

Boulgour (blé dur précuit) (**gluten**) (66,8%), quinoa (20%), tomate, arômes naturels, huile de colza, plantes aromatiques, sel.

### DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten.

### MODE D'UTILISATION

Dosage pour un sac : **5kg de mélange pour 10L d'eau + 500 ml d'huile de votre choix.**

Dosage pour un bac GN1/1 6cm : **1kg de mélange pour 2L d'eau + 100 ml d'huile de votre choix.**

Rendement : 120 portions (d'environ 129g)

Cuisson en sauteuse : Faite bouillir l'eau et l'huile. A ébullition ajouter le mélange, couvrir et laisser bouillir à feu doux 7 minutes. Couper le feu et laisser gonfler 5 minutes avant d'égrainer, puis servir.

Cuisson au four départ à chaud : mélanger le mélange avec l'eau bouillante et l'huile dans un bac gastro et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 20 minutes. Laisser gonfler 5 minutes avant d'égrainer, puis servir.

Cuisson au four départ à froid : mélanger le mélange avec l'eau et l'huile dans un bac gastro et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 35 minutes. Laisser gonfler 5 minutes avant d'égrainer, puis servir.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 83,2 mL d'eau et 4,2 mL d'huile (poids d'une portion environ 129 g)
Energie (kJ) :	1485	771
Energie (kcal) :	352	184
Matières grasses en g :	5	6,3
Dont acides gras saturés en g :	0,9	0,8
Glucides en g :	58	24
Dont sucres en g :	4,5	1,9
Protéines en g :	15	6,2
Sel (Na x 2,5) en g :	2,5	1,05

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 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

### CONDITIONNEMENT

Carton de 4 sachets de 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.