

	<b>Code produit : 4395</b> <b>Réf. info : 7401919</b> Code vrac : 7401902 indice 7 Réf. R&D : 239E1901	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>Préparation déshydratée pour</b> <b>MULTICEREALES AUX 5 LEGUMES</b>	Créée le : 31.10.2012 Révisée le : 16.03.2021 (6) Par MRL Page 1 / 2

## DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un multicéréales aux 5 légumes.

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

Semoule de blé (**gluten**), semoule précuite d'orge (**gluten**), arômes naturels, flocon de seigle (**gluten**), panais (3%), huile de tournesol, petits pois (1,5%), carotte (1%), flocon d'avoine (**gluten**), lin brun, semoule précuite de riz, oignon risolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), plantes aromatiques, tomate (0,5%), poireau (0,4%), épice.

Légumes : 6,4%

## MODE D'UTILISATION

**Dosage : Un sachet de 5,6 kg de préparation pour 10 litres d'eau + 600g d'huile.**

**Rendement :** 120 portions (d'environ 135g) soit environ 5 gastros.

**Pour une utilisation à chaud :** Verser 1120g de préparation dans un gastro, arroser avec 120g d'huile et recouvrir de 2 litres d'eau chaude environ 80°C (**Non bouillante !**). Maintenir au chaud à couvert minimum 15 minutes, égrener, c'est prêt.

**Pour une utilisation à froid :** Verser 1120g de préparation dans un saladier avec 120g d'huile. Recouvrir avec 2 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 1120g de préparation dans un gastro, arroser avec 120g d'huile et recouvrir avec 2 litres d'eau froide. Réserver au froid. Remise en température (ex : 120°C 45min) à couvert, égrener, c'est prêt.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion d'environ 135g (46,7 g de préparation + 83,3g d'eau +5 g d'huile)
Energie (kJ):	1576	915
Energie (kcal):	373	218
Matières grasses en g	5.3	7.5
Dont acides gras saturés en g:	0.7	0.8
Glucides en g	65	30
Dont sucres en g:	4.1	1.9
Protéines en g	14	6.5
Sel (Nax2.5) en g	1.6	0.78

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
Anaérobie 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. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 4 sachets de 5,6 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.