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**), flocon de seigle (**gluten**), arômes naturels, panais (3%), huile de tournesol, oignon dont oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), petits pois (1,5%), carotte (1%), flocon d'avoine (**gluten**), lin brun, semoule précuite de riz, tomate (0,5%), poireau (0,4%), ail, 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) :	1557	912
Energie (kcal) :	368	217
Matières grasses en g :	5,2	7,4
Dont acides gras saturés en g :	0,7	0,9
Glucides en g :	64	30
Dont sucres en g :	4,0	1,9
Fibres en g :	4,8	2,2
Protéines en g :	14	6,5
Sel (Nax2.5) en g :	0,95	0,45

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*

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

Flore aérobie mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobie sulfito-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 = 18 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 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.