

	Code produit : 4396	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 7391119 Code vrac : 7391102 Indice : 6 Réf. R&D : 243E1901	Préparation déshydratée pour ASIA PASTA (5 kg)	Créée le : 08.11.2012 Révisée le : 17.01.24 (6) Par MHA Page 1 / 1

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

Pâtes (semoule de blé dur) (88%) (**gluten**), arômes, dextrose de blé, sel, plantes aromatiques, oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), carotte, épices, champignon, chou vert, sauce soja (eau, soja, blé, sel) (**gluten, soja**), huile de colza.

DECLARATION DES ALLERGENES

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : Un sachet de 5 kg de préparation pour 8,5 litres d'eau + 250ml d'huile.

Rendement : 110 portions (d'environ 125g)

Il est préférable de mettre en œuvre la totalité du sachet ou de bien mélanger la préparation au préalable.

Pour une utilisation à chaud : Verser la préparation dans un gastro, arroser avec l'huile et recouvrir de l'eau bouillante. Maintenir au chaud à couvert minimum 15 à 20 minutes. Mélanger, c'est prêt.

Pour une utilisation à froid : Verser la préparation dans un gastro. Recouvrir avec l'eau froide et l'huile. Placer au froid minimum 2 heures. Mélanger avant de servir.

Liaison froide : Verser la préparation dans un gastro et recouvrir avec l'eau froide. Réserver au froid. Remise en température (ex : 120°C 45min) à couvert, mélanger, c'est prêt.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 45,5g de préparation +77,3 ml d'eau + 2,3 mL d'huile de tournesol (environ 125 g)
Energie (kJ) :	1487	762
Energie (kcal) :	351	180
Matières grasses en g :	2,3	3,3
Dont acides gras saturés en g :	0,4	0,4
Glucides en g :	68	31
Dont sucres en g :	5,3	2,4
Fibres en g :	0,6	<0,5
Protéines en g :	14	6,4
Sel (Na x 2,5) en g	3,0	1,4

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 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 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.