

	Code produit : 4400 Réf info : 7402019 Code vrac : 7402002 indice 8 Réf. R&D : 024E14013	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour PERLES DE CEREALES ASIA WOK</i>	Créée le : 18.02.2014 (LS) Révisée le : 20.01.2026 (4) Par MHA Page 1 / 1
---	---	---	--

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

Semoule de blé dur (72,44%) (**gluten**), semoule de maïs (10%), arômes, carotte, oignon dont rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), huile de colza, lait de coco (maltodextrine de tapioca et/ou de maïs, protéines de lait) (**lait**), champignon noir, sel, petits pois, épices, plantes aromatiques, chou vert.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Un sachet de 5,8kg de préparation pour 10 litres d'eau + 500g d'huile

Rendement : 120 portions (d'environ 136g)

Verser 5,8kg de préparation dans un gastro, arroser avec 500g d'huile et recouvrir de 10 litres d'eau chaude environ 80°C (**Non bouillante !**). Maintenir au chaud minimum 15 minutes, égrenaer, c'est prêt.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 83,3mL d'eau et 4,2mL d'huile (poids d'une portion environ 136g)
Energie (kJ):	1582	924
Energie (kcal):	375	220
Matières grasses en g	5,3	6,8
Dont acides gras saturés en g:	1,7	1,2
Glucides en g :	66	32
Dont sucres en g:	5,2	2,5
Protéines en g :	13	6,3
Sel (Na x 2,5) en g :	2,8	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
Anaérobiose sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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

Sachet de 5,8kg.

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.