	<b>Code produit : COR4401</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info: COR4401</b> Code vrac : COR4401 indice 3 Réf. R&D : 208P18018	<b>Préparation déshydratée pour  DELICE DE CEREALES ET  LEGUMINEUSES</b>	Créée le : 24.09.2018 Révisée le : 11.12.19 (MRL) Page 1 / 2

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

Lentilles corail (30%), boulgour (27.4%) (**gluten**), quinoa blanc (7%), carotte, lait écrémé en poudre (**lait**), arômes, courgette, graine de courge, amidon modifié E1422, fromage en poudre (émulsifiant : E339) (**lait**), échalote rissolée (huile de colza, antioxydant : E392), huile de tournesol, amidon natif de maïs, ail rissolée (huile de tournesol, antioxydant : E392), sel, oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : E392), sucre, plante aromatique, épice,

Céréales : 34.4%

**DOSAGE**

	PREPARATION	EAU	HUILE	PRODUIT FINI
Pour une plaque gastro	1kg	2L	100mL	environs 24 portions de 120g
Pour sac entier	5kg	10L	500mL	environs 120 portions de 120g

**MODE D'UTILISATION**

Cuisson en gastro au four : mélanger la préparation avec de l'eau bouillante et de l'huile dans un gastro non beurré. Cuire à four à sec non-couvert à 160°C pendant 30min.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**


	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion d'environ 120g de produit déshydraté (38.7 de préparation + 77.4mL d'eau et 3.9g d'huile)
Energie (kJ):	1547	753
Energie (kcal):	367	180
Matières grasses en g	7.4	6.8
Dont acides gras saturés en g:	1.7	1.0
Glucides en g	53	21
Dont sucres en g:	8.7	3.4
Protéines en g :	18	7.0
Sel (Na x 2,5) en g :	2.2	0.83

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

	<b>Code produit : COR4401</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info: COR4401</b> Code vrac : COR4401 indice 3 Réf. R&D : 208P18018	<i>Préparation déshydratée pour  <b>DELICE DE CEREALES ET  LEGUMINEUSES</b></i>	Créée le : 24.09.2018 Révisée le : 11.12.19 (MRL) Page 2 / 2

### **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		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**

Sachet de 5kg

**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.