

	Code produit :4403	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : COR4403</b> Code vrac : COR4403V indice 2 Réf. R&D : 250L1801	<i>Préparation déshydratée pour</i> <b>MELANGE QUINOA ET BOULGOUR</b> <i>précuit</i> (5 kg)	Créée le : 11.12.2018 (MH) Révisée le : 08.02.19 (2) Par : MRL Page 1 / 2

**LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES** (Règlementation (UE) n° 1169/2011)  
Quinoa blanc et rouge précuit (50 %), boulgour précuit (**gluten**) (50%).

#### DECLARATION DES ALLERGENES

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

#### MODE D'UTILISATION

Dosage pour un sac : **5kg de mélange pour 10L d'eau + 500 ml d'huile de votre choix.**

Dosage pour un bac GNI/1 6cm : **1kg de mélange pour 2L d'eau + 100 ml d'huile de votre choix.**

Rendement : 120 portions (d'environ 129g)

Cuisson en sauteuse : Faire bouillir l'eau, l'huile et l'assaisonnement de votre choix. A ébullition ajouter le mélange, couvrir et laisser bouillir à feux doux 7 minutes. Couper le feu et laisser gonfler 5 minutes avant d'égrainer, puis servir.

Cuisson au four départ à chaud : mélanger le mélange avec l'eau bouillante, l'huile et l'assaisonnement de votre choix, dans un bac gastro et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 20 minutes. Laisser gonfler 5 minutes avant d'égrainer, puis servir.

Cuisson au four départ à froid : mélanger le mélange avec l'eau, l'huile et l'assaisonnement de votre choix, dans un bac gastro et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 35 minutes. Laisser gonfler 5 minutes avant d'égrainer, puis servir.

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 83.2 mL d'eau et 4.2 mL d'huile (poids d'une portion environ 129 g)
Energie (kJ):	1518	783
Energie (kcal):	360	187
Matières grasses en g	4.6	6.1
Dont acides gras saturés en g:	0.6	0.7
Glucides en g	63	26
Dont sucres en g:	1.6	0.7
Protéines en g	12	5.0
Sel (Na x 2,5)* en g	<0.01	<0.01

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

\*La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium naturellement présent.

#### 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

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	10 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /25g

	<b>Code produit :4403</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : COR4403</b> Code vrac : COR4403V indice 2 Réf. R&D : 250L1801	<i>Préparation déshydratée pour</i> <b>MELANGE QUINOA ET BOULGOUR</b> <i>précuit</i> <b>(5 kg)</b>	Créée le : 11.12.2018 (MH) Révisée le : 08.02.19 (2) Par : MRL Page 2 / 2

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Sachet 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.