

	Code produit : 4448 Réf. info : COR4448 Code vrac : COR4448V Indice : 2 Réf. R&D : 065L2402	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> SALADE DE CEREALES ET LEGUMINEUSES A LA PROVENCALE	Créée le : 06.05.2024 Révisée le : (0) Par MHA Page 1 / 2

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

Semoule de blé (**gluten**), lentilles vertes, tomate, lentilles corail, lin brun, flocon d'avoine (**gluten**), saccharose, huile d'olive, arômes naturels, oignon dont oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), sel, petit pois, courgette, plantes aromatiques, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Un sachet de 5,0kg de préparation pour 7,5 litres d'eau + 500g d'huile.

Rendement : 160 portions (d'environ 80g) **soit** environ 5 gastros.

Pour une utilisation à froid : Verser 1000g de préparation dans une plaque gastro avec 100g d'huile. Recouvrir avec 1,5 litres d'eau froide et placer au froid minimum 2 heures. Egrenier avant de servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion d'environ 80g (30,8 g de préparation + 46,1 g d'eau + 3,1 g d'huile)
Energie (kJ) :	1558	595
Energie (kcal) :	369	142
Matières grasses en g :	5,7	4,9
Dont acides gras saturés en g :	0,9	0,6
Glucides en g :	62	19
Dont sucres en g :	7,9	2,4
Fibres en g :	6,6	2,0
Protéines en g :	14	4,3
Sel (Nax2.5) en g :	1,60	0,50

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
Anaérobies 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 5,0 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.