

	Code produit : 4487	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : COR4487 Code vrac : 7320602 Indice 6 Réf. R&D : 037E1309	Préparation déshydratée pour CŒUR DE BLE® LOUISIANE (4,0 kg)	Créée le : 25.02.2013 (RG) Révisée le : 22.03.2024 (6) Par MHA Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange développé pour l'élaboration d'un accompagnement au cœur de blé® assaisonné.

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

Cœur de blé® (73,18%) (semoule de blé dur) (**gluten**), tomate, arômes naturels, oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), sucre, huile de tournesol, amidon de maïs, sel, poivron rouge, poivron vert, oignon, plantes aromatiques, jus de citron concentré (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), épices.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Le sachet de 4,0kg de préparation pour 14 litres d'eau + 400g d'huile végétale.

Dosage indicatif : 100 g de préparation + 350 ml d'eau+10g d'huile végétale.

Dosage pour un bac GN1/1 10cm : 1kg de préparation + 3,5 litres d'eau + 100g d'huile végétale.

Rendement : environ 130 portions de 130g.

Cuisson en casserole ou sauteuse : Mélanger la préparation avec l'eau froide, l'huile et porter à ébullition.

Cuire à couvert, à feu doux pendant 15 à 20mn jusqu'à quasi-absorption du liquide.

Cuisson en gastro au four départ à froid : Mélanger la préparation avec l'eau et l'huile dans un dans un bac gastro et couvrir.

Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 170°C pendant 45 à 50 minutes.

Cuisson en gastro au four à chaud : Mélanger la préparation avec l'eau bouillante et l'huile dans un dans un bac gastro et couvrir.

Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 170°C pendant 30 à 35 minutes.

Suggestions : Ajouter de la crème ou une noisette de beurre. Saupoudrer de fromage râpé. Accompagnement idéal des viandes et des poissons. Légèrement crémé, il pourrait également se servir en plat unique accompagné d'une salade verte.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 30,8g de préparation, 107,7g d'eau et 3,0g d'huile.
Energie (kJ) :	1561	592
Energie (kcal) :	369	141
Matières grasses en g :	4,8	4,5
Dont acides gras saturés en g :	0,4	0,5
Glucides en g :	67	21
Dont sucres en g :	8,3	2,6
Fibres en g :	2,6	0,8
Protéines en g :	13	4,0
Sel (Na x 2,5) en g :	2,80	0,85

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 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 4,0 kg.

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.