

	Code produit : 4741	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : COR4741 Code vrac : COR4741V indice 2 Réf. R&D : 100E1703	Préparation déshydratée pour PASTITTO CAPRESE	Créée le : 25.09.2017 (RG) Révisée le : 16.03.2021 (1) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un pastitto caprese

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

Pâtes (semoule de blé dur) (75,3%) (**gluten**), tomate, arômes, amidon de maïs, crème en poudre (**lait**), sel, huile de tournesol, oignon et oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), fromage en poudre (émulsifiant : E339) (**lait**), épice, plantes aromatiques.

MODE DE PREPARATION

Dosage : Le sachet de 3,75kg de préparation pour 11 litres d'eau + 1,5 litre de crème fraîche liquide UHT.

Dosage indicatif : 100g de préparation + 300ml d'eau + 40ml de crème fraîche liquide UHT.

Rendement : environ 120 portions de 130g.

Cuisson en gastro au four: Mélanger la préparation avec l'eau et la crème dans un gastro.

Cuire sans couvrir au four pendant 45 à 50 mn à 180°C.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion d'environ 130g (31,25g préparation + 86,67mL d'eau + 12,5mL de crème)
Energie (kJ):	1549	659
Energie (kcal):	367	157
Matières grasses en g	5,6	6,0
Dont acides gras saturés en g	1,5	3,3
Glucides en g	65	21
Dont sucres en g	8,2	2,7
Protéines en g	12	4,0
Sel (Na x 2,5) en g	2,6	0,88

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

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-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 3,75 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.