

	Code produit : 4872	FICHE TECHNIQUE	
	Code vrac : COR4872V Réf. R&D : 131J17011	Préparation déshydratée pour EGRENE VEGETAL CUISINE	Créée le : 18.06.2019 (OGE) Révisée le : (0) Page 1 / 1

DEFINITION

Mélange déshydraté spécialement développé pour la réalisation d'une spécialité protéique végétale de type égrené.

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

Protéines de pois texturées, arômes (dont jus concentré d'acérôla), oignon grillé, huile de tournesol, ail, sel, betterave, paprika, tomate.

MODE DE PREPARATION

Dosage : réhydrater 1 kg de préparation EGRENE VEGETAL CUISINE avec 2L d'eau. Laisser réhydrater 10-15 min.
Soit un sac de 5kg pour 10L d'eau.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 100g de produit reconstitué
Energie (kJ) :	1664	550
Energie (kcal) :	394	130
Matières grasses en g :	8.0	2.7
Dont acides gras saturés en g :	1.4	0.5
Glucides en g :	24	8.0
Dont sucres en g :	8.8	2.9
Protéines en g :	55	18
Sel (Na x 2,5) en g	4.5	1.5

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 :	Plat protidique végétarien
Recommandation de consommation :	Enfants scolarisés et adolescents : 3/20 maxi – adultes 4/20 maxi

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfito-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /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

Conditionnement : sac 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.