

	Code produit :4881 Réf info: COR4881 Code vrac : COR4881V ind 2 Réf. R&D : 319E19031	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> DAHL DE LENTILLES ET RIZ	Créée le : 06.01.2020 Révisée le : Par : MRL Page 1 / 2

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un dahl de lentilles et riz.

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

Lentilles corail (49.4%), riz (20%), tomate, lait de coco en poudre (matodextrine de maïs, protéine de lait) (**lait**), oignon et oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : E392), huile de tournesol, arômes naturels, sucre, épices, plantes aromatiques, sel.

DOSAGE

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.**

MODE D'UTILISATION

Cuisson en sauteuse : Faire bouillir l'eau, l'huile. A ébullition ajouter le mélange, couvrir et laisser bouillir à feux doux 10 minutes. Couper le feu puis servir.

Cuisson au four départ à chaud : mélanger le mélange avec l'eau bouillante et l'huile de votre choix, dans un bac gastro. Ne pas couvrir. Cuire au four en chaleur sèche à 160°C pendant 20 à 25 minutes, puis servir.

Cuisson au four départ à froid : mélanger le mélange avec l'eau et l'huile votre choix, dans un bac gastro. Ne pas couvrir. Cuire au four en chaleur sèche à 160°C pendant 40 minutes, puis servir.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion d'environ 120g de produit fini (38.7 de préparation + 77.4mL d'eau et 3.9g d'huile)
Energie (kJ):	1544	749
Energie (kcal):	367	179
Matières grasses en g	7,9	6,9
Dont acides gras saturés en g:	3,7	1,8
Glucides en g	53	21
Dont sucres en g:	10	3,9
Protéines en g :	17	6,6
Sel (Na x 2,5) en g :	1,7	0,65

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

	Code produit :4881	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info: COR4881 Code vrac : COR4881V ind 2 Réf. R&D : 319E19031	<i>Préparation déshydratée pour DAHL DE LENTILLES ET RIZ</i>	Créée le : 06.01.2020 Révisée le : Par : MRL Page 2 / 2

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	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 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.