

	réinfo : 4890	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 4890 Code vrac : 91F0156	BOULGOUR BRUN BIO 10KG	Créée le : 28.06.22 (KW) Révisée le : 28.09.22 (2) (KW) Page 1 / 2

Edité le 28/06/23

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DEFINITION

Boulgour brun issu de l'agriculture biologique.
Produit certifié FR-BIO-01.
Origine blé : Turquie.

COMPOSITION & DECLARATION LEGALE

Boulgour (gluten)

DECLARATION ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés : gluten

DOSAGE & PREPARATION

Dosage pour un sac : 10kg de boulgour bio pour 20L d'eau + 1L d'huile bio de votre choix

Dosage pour bac GN1/I 6cm : 1kg de boulgour bio pour 2L d'eau + 100mL d'huile bio de votre choix

Rendement : 240 portions (d'environ 129g)

Cuisson en sauteuse : Faire bouillir l'eau, l'huile et l'assaisonnement de votre choix. A ébullition ajouter le mélange, couvrir et laisser bouillir à feux doux 7 minutes. Couper le feu et laisser gonfler 5 minutes avant d'égrainer, puis servir.

Cuisson au four départ à chaud : mélanger le mélange avec l'eau bouillante, l'huile et l'assaisonnement de votre choix, dans un bac gastro et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 20 minutes. Laisser gonfler 5 minutes avant d'égrainer, puis servir.

Cuisson au four départ à froid : mélanger le mélange avec l'eau, l'huile et l'assaisonnement de votre choix, dans un bac gastro et couvrir. Cuire au four en chaleur sèche et à couvert à 160°C pendant 35 minutes. Laisser gonfler 5 minutes avant d'égrainer, puis servir.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : granules de forme irrégulière et de couleur brune.
Odeur / goût : caractéristiques, absence d'odeur ou goût étrangers.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Humidité (4h00 à 70°C sous vide) : 13 % max.
Pureté : 99.9 % env.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie : (kJ)	1448
Energie : (kcal)	342
Matières grasses en g	1.5
Dont acides gras saturés en g	0.30
Dont acides gras trans	< 0.01
Glucides en g	67
Dont sucres en g	2.0
Fibres en g	10
Protéines en g	11
Sel (Nax2.5) en g	< 0.01

Source : données fournisseur

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

	réinfo : 4890	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 4890 Code vrac : 91F0156	<i>BOULGOUR BRUN BIO 10KG</i>	Créée le : 28.06.22 (KW) Révisée le : 28.09.22 (2) (KW) Page 2 / 2

Edité le 28/06/23

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

Sac de 10 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.