

	Code produit : 5210 Réf. info : COR5210 Code vrac : COR5210V indice 4 Réf. R&D : 140P1507	FICHE TECHNIQUE Préparation déshydratée pour COUSCOUS DE MAIS GOUT PIZZA	Créée le : 03.07.15 (LS) Révisée le : 16.07.19 (2) (MRL) Page 1 / 1

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

Semoule de maïs (80%), dextrose de blé, tomate, sel, huile de colza, arômes, sucre, oignon, origan, persil, épice, acidifiant : acide citrique, colorant : extrait de paprika.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Un sachet de 4,9 kg de préparation pour 6 litres d'eau + 750g d'huile.

Rendement : 90 portions (d'environ 130g)

Pour 1 plaque gastro : 1.6kg de préparation pour 2 litres d'eau + 250g d'huile.

Réhydratation à froid : Verser 1.6 kg de préparation dans un gastro, arroser avec 250g d'huile et recouvrir de 2 litres d'eau froide.

Laisser réhydrater durant 30 minutes.

Vous pouvez l'assaisonner avec une vinaigrette pour le servir en salade

OU

Le monter en température au four mixte pendant 30 minutes à 120°C dans le gastro à couvert. Réserver au bain-marie ou en étuve pour le service.

Réhydratation à chaud : Verser 1.6kg de préparation dans un gastro, arroser avec 250g d'huile et recouvrir de 2 litres d'eau chaude environ 80°C (**Non bouillante !**) et couvrir. Maintenir au chaud minimum 20 minutes, égrener, c'est prêt.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion d'environ 54.4 g de préparation + 66.7 g d'eau + 8.3 g d'huile
Energie (kJ):	1511	1121
Energie (kcal):	357	267
Matières grasses en g	3,4	10
Dont acides gras saturés en g:	0,4	1,0
Glucides en g	72	39
Dont sucres en g:	11	6,0
Protéines en g	7,0	3,8
Sel (Na x 2,5) en g	2,3	1,2

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 sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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 = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 4,9kg.

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.