

	Code produit : 5211 Réf. info : COR5211 Code vrac : COR5211V Indice : 2 Réf. R&D : 166L22011	FICHE TECHNIQUE Préparation déshydratée pour MELI-MELO DU POTAGER	Créée le : 29.09.2022 Révisée le : (0) Par MHA Page 1 / 2

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

Semoule de blé (**gluten**), semoule de maïs, lentilles, oignon dont oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), flocon d'avoine (**gluten**), graine de chanvre, lin brun, carotte, poireau, huile de colza, arômes naturels, plantes aromatiques, sel, sucre, panais, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Un sachet de 5,0kg de préparation pour 6,5 litres d'eau + 500g d'huile.

Rendement : 90 portions (d'environ 130g) soit environ 5 gastros.

Pour une utilisation à chaud : Verser 1000g de préparation dans un gastro, arroser avec 100g d'huile et recouvrir de 1,3 litres d'eau chaude environ 80°C (**Non bouillante !**). Maintenir au chaud à couvert minimum 15 minutes, égrener, c'est prêt.

Liaison froide : Verser 1000g de préparation dans un gastro, arroser avec 100g d'huile et recouvrir avec 1,3 litres d'eau froide. Réserver au froid. Remise en température (ex : four en mixte à 120°C durant 30 à 40min) à couvert, égrener, c'est prêt.

Pour une utilisation à froid : Verser 1000g de préparation dans un saladier avec 100g d'huile. Recouvrir avec 1,3 litres d'eau froide et placer au froid minimum 2 heures. Egrenier et assaisonner selon votre choix, c'est prêt.

Suggestions : assaisonner avec une vinaigrette, ajouter des légumes ou des dés de volaille...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion d'environ 130g (54,2 g de préparation + 70,4g d'eau +5,4 g d'huile)
Energie (kJ) :	1551	1046
Energie (kcal) :	368	249
Matières grasses en g :	6,1	8,7
Dont acides gras saturés en g :	0,7	1,0
Glucides en g :	62	34
Dont sucres en g :	4,2	2,3
Fibres en g :	6,3	3,4
Protéines en g :	13	7,0
Sel (Nax2.5) en g :	0,83	0,45

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		non détecté/25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 12 mois en emballage fermé d'origine. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

CONDITIONNEMENT

Sachets de 5,0 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.