

	Code produit : 5212	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : COR5212	<i>Préparation déshydratée pour</i>	Créée le : 11.07.2023
	Code vrac : COR5212V	POLENTA AUX EPICES DOUCES	Révisée le : (0)
	Indice : 2	<i>Mélange à froid suivi d'une cuisson au four</i>	Par MHA
	Réf. R&D : 170L2302		Page 1 / 1

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

Semoule de maïs (52%), œuf entier en poudre (**œuf**), épaississants : amidon modifié de pomme de terre - gomme xanthane, huile de tournesol (lactose, protéines de lait) (**lait**), tomate, sel, épices, poivrons rouge et vert, plantes aromatiques, curcuma, ail, épinard.

MODE DE PREPARATION

Dosage : 900g de préparation + 3 litres de lait = 1 gastro, soit 28 parts.

1 sachet de 4,5kg + 15 litres de lait = 5 gastros, soit 140 portions.

Verser la préparation sur le volume de lait froid puis mélanger au fouet 4 à 5 minutes à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Mettre en gastro graissé et cuire à 170°C, 30 minutes au four en chaleur sèche.

Suggestions :

Vous pouvez ajouter du fromage râpé au mélange.

Vous pouvez également faire des tranches et les passer au beurre dans la sauteuse, ou simplement poser les tranches sur plaque, les beurrer et les chauffer à four vif pour colorer.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion (environ 139g : 32g de préparation + 107mL de lait)
Energie (kJ) :	1760	774
Energie (kcal) :	419	184
Matières grasses en g :	15	6,5
Dont acides gras saturés en g :	2,7	2,0
Glucides en g :	56	23
Dont sucres en g :	4,4	6,4
Fibres en g :	4,0	1,3
Protéines en g :	13	7,6
Sel (Na x 2,5) en g :	2,10	0,75

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

Germes aérobies mésophiles <	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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

Conditionnement : Sachet de 4,500kg

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'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.