

	Code produit : 4364	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR4364 Code vrac : COR4364V indice 4 Réf. R&D : 022L1802	Préparation déshydratée pour SALADE PASTA ITALIA (2 Kg)	Créée le : 16.02.18 (RG) Révisée le : 23/12/2021 (3) (MK) Page 1 / 1

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

Pâtes (semoule de blé dur) (80%) (**gluten**), tomate, dextrose de blé, sel, oignon dont rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), arômes, poivron rouge, courgette, huile d'olive vierge, plantes aromatiques, carotte, épice, acidifiant : acide citrique.

DECLARATION DES ALLERGENES

Contient en l'état et/ou dérivés de manière intentionnelle : gluten.

Les matières premières et le process d'obtention de ce produit peuvent être à l'origine de contaminations croisées.

Le détail de ces contaminations croisées n'est pas donné dans cette fiche technique et doit faire l'objet d'un questionnement annexe.

MODE D'UTILISATION

Dosage pour un bac GNI/10cm: **2kg de préparation + 3 L d'eau + 100 mL d'huile.**

Rendement : 60 portions de 85g

Verser le contenu du sachet dans un saladier, ajouter l'eau froide et l'huile, mélanger et couvrir.

Placer au réfrigérateur 3 heures. Remuer à moitié du temps et à avant de servir. C'est prêt.

Il est préférable de mettre en œuvre la totalité du sachet ou de bien mélanger la préparation au préalable.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100 g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50 mL d'eau et 1.7 mL d'huile (poids d'une portion environ 85 g)
Energie (kJ):	1465	643
Energie (kcal):	346	152
Matières grasses en g	2,8	3.1
Dont acides gras saturés en g:	0,5	0,4
Glucides en g	67	26
Dont sucres en g:	9,4	3,7
Fibres en g :	4.2	1.6
Protéines en g	11	4.3
Sel (Na x 2,5) en g	3,8	1,48

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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 2 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.