	Code produit : 4404	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR4404 Code vrac : COR4404V Indice 3 Réf. R&D : 291P18018	<i>Préparation déshydratée pour SALADE PASTA FELICITA (2 Kg)</i>	Créée le : 12.12.18 Révisée le : 06.03.19 (MRL) Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation déshydratée pour salade pasta fiesta.

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

Pâte (semoules de blé) (**gluten**) (85.4%), tomate, sel, oignon, arômes, poivron rouge, plantes aromatiques, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), huile d'olive extra vierge, curry (coriandre, fenugrec, curcuma, piment, poivre, sel, fenouil), épinard, sucre, épice.

MODE DE PREPARATION

Dosage pour un bac GN1/10cm : **2kg de préparation + 3L d'eau + 100mL 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 pendant 3h. Remuer à moitié du temps et avant de servir. C'est prêt.

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

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion d'environ 85g (préparée avec 50mL d'eau et 1.7mL d'huile)
Energie (kJ):	1474	561
Energie (kcal):	348	133
Matières grasses en g	2.6	2.6
Dont acides gras saturés en g:	0.5	0.3
Glucides en g	68	23
Dont sucres en g:	5.8	1.9
Protéines en g :	12	4.0
Sel (Na x 2,5) en g :	2.5	0.83

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
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		absence /25g

	Code produit : 4404	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : COR4404 Code vrac : COR4404V Indice 3 Réf. R&D : 291P18018	<i>Préparation déshydratée pour</i> SALADE PASTA FELICITA (2 Kg)	Créée le : 12.12.18 Révisée le : 06.03.19 (MRL) Page 2 / 1

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

Sac de 2 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.