

	<b>Code produit : 1326</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	<b>Réf info : COR1326</b> Code vrac : COR1326V Code R&D : 312P1604	<b>Préparation déshydratée pour PUREE DE BROCOLI</b> <b>A teneur en sodium très réduite*</b>	Créée le : 09.12.2016 (LS) Révisée le : 30.03.2021 (MRL) Page 1 / 1

## DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une purée de brocoli

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

Pomme de terre, brocoli (sirop de glucose de maïs, amidon de maïs, émulsifiant : lécithine de tournesol) (23%), lait entier en poudre (**lait**), huile de tournesol haut oléique, épinard, beurre en poudre (maltodextrine de blé, protéines de lait, émulsifiant : E471) (**lait**), lactose (**lait**), épices, protéines de lait (**lait**), arômes, oignon.

## MODE D'UTILISATION

Dosage : 200 g pour 1 litre d'eau. **Soit un sac pour 20 litres d'eau.**

Rendement : 120 portions (de 200 g)

Préparation à froid : Verser la purée dans l'eau froide, en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser reposer 5 min et mélanger à nouveau. Remettre en température (65°C au cœur du produit).

Préparation à chaud : Porter l'eau à 80°C max. Hors du feu verser en pluie la purée sur l'eau en remuant à l'aide d'un fouet. Laisser reposer un bref instant.

Conseil du chef : L'ajout éventuel de beurre se fait dans la purée réhydratée.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 167 mL d'eau environ (poids d'une portion environ 200g)
Energie (kJ):	1648	543
Energie (kcal):	390	129
Matières grasses en g	6,6	2,2
Dont acides gras saturés en g:	2,6	0,9
Glucides en g	70	23
Dont sucres en g:	11	3,7
Protéines en g	9,7	3,2
Sel* (Na x 2,5) en g	0,18	0,08

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

\*La teneur en sodium est de 16 mg pour 100g de produit reconstitué. (Inférieure à 40 mg pour 100g de produit reconstitué). A inclure dans la quantité quotidienne de sodium prescrite par le médecin.

## POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN\* :

\*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

<b>Catégorie d'aliment :</b>	Légumes secs, féculents ou céréales
<b>Recommandation de consommation :</b>	10 repas sur 20 consécutifs
<b>Objectif nutritionnel GEMRCN :</b>	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

Sachets de 4 kilogrammes.

Conditionné sous atmosphère protectrice.

**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.