

	Code produit : 4337	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 7400119 Code vrac : 7400102 indice 7 Réf. R&D : 110E1603	Préparation déshydratée pour TABOULE DU SOLEIL (5kg)	Créée le : 17.05.02 Révisée le : 30.05.16 (7) Par RG Page 1 / 1

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Semoule de blé (**gluten**)(80,2%), tomate, arômes, sel, huile d'olive vierge, carotte, courgette, épice, acidifiant : acide citrique, plante aromatique.

MODE DE PREPARATION

Dosage : **1 sac de 5 kg de préparation + 10 litres d'eau froide.**

Dosage indicatif : 500 g de préparation pour 1 litre d'eau froide.

Rendement : 180 portions d'environ 80g.

Verser la préparation dans un récipient. Ajouter le volume d'eau froide. Bien mélanger et couvrir. Placer au réfrigérateur 1 heure 30 minutes. Egrener à la fourchette.

Suggestions : Après réhydratation, ajouter du jus de citron, de la menthe, de l'huile d'olive, etc...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une 1 portion préparée avec 27,8g de préparation + 55,6ml d'eau (environ 83g)
Energie (kJ):	1494	417
Energie (kcal):	353	99
Matières grasses en g	3,4	0,9
Dont acides gras saturés en g:	0,6	0,2
Glucides en g	64	18
Dont sucres en g:	6,2	1,7
Protéines en g	14	3,9
Sel (Na x 2,5) en g	4,3	1,2

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		absence /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

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

DDM= 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sac de 5 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.