

	Code produit : 4354	FICHE TECHNIQUE	
	Réf info : 7390918 Code vrac : COR4354V Indice 5 Réf. R&D : 261E1801	Préparation déshydratée pour SALADE DE CEREALES	Créée le : 27.01.2010 Révisée le : 07.05.19 (10) Par MRL Page 1 / 1

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

Semoule de blé dur (43,59%) (**gluten**), semoule précuite d'orge (25%) (**gluten**), arômes (**moutarde**), lin brun, huile d'olive, flocon de seigle (2,95%) (**gluten**), flocon d'avoine (2%) (**gluten**), flocon d'orge (2%) (**gluten**), tomate, petits pois, poivron rouge, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre), semoule précuite de riz (1%), plantes aromatiques, acidifiants : diacétate de sodium - acide citrique, poivron vert, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage pour 1 sac : 3kg de préparation pour 5L d'eau + 250ml d'huile de votre choix.

Dosage indicatif : 600g de préparation pour 1l d'eau + 50ml d'huile de votre choix.

Rendement : 100 portions (d'environ 82,5g)

Verser la préparation dans un saladier, ajouter l'eau et la matière grasse et placer au froid minimum 2 heures.

Mélanger avant de servir.

Suggestions : Ajouter des légumes ou des fruits...

Vous pouvez également ajouter des miettes de thon, des crevettes, des olives...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50 mL d'eau et 2,5ml d'huile de colza (poids d'une portion environ 82,5g)
Energie (kJ):	1553	553
Energie (kcal):	368	132
Matières grasses en g	6,7	4,5
Dont acides gras saturés en g:	1,0	0,6
Glucides en g	61	18
Dont sucres en g:	4,3	1,3
Protéines en g	13	3,9
Sel (Na x 2,5) en g	2,4	0,70

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
Anaérobie sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 3 kilogrammes.

Carton de 6 sachets.

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 limité.

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.