

	Code produit : 4381	FICHE TECHNIQUE	
	Réf. info : 7400619 Code vrac : 7400602 Indice : 11 Réf. R&D : 048L2501	Préparation déshydratée pour TRIO DE CEREALES PRINTANIER (5,8 kg)	Créée le : 22.09.2005 Révisée le : 14.04.2025 (13) Par MHA Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un trio de céréales printanier.

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

Semoule de blé (62,8%) (**gluten**), semoule précuite d'orge (25%) (**gluten**), arômes naturels, flocon d'avoine (**gluten**), poivron rouge, petits pois, sel, semoule précuite de riz (1%), persil, oignon, huile de tournesol, poivron vert, épice.

MODE D'UTILISATION

Dosage : Un sachet de 5,8 kg de préparation pour 10 litres d'eau + 500g d'huile.

Rendement : 120 portions (d'environ 135,8g) soit environ 5 gastros.

Pour une utilisation à chaud : Verser 1160g de préparation dans un gastro, arroser avec 100g d'huile et recouvrir de 2 litres d'eau chaude environ 80°C (**Non bouillante !**). Maintenir au chaud minimum 15 minutes, égrener, c'est prêt.

Pour une utilisation à froid : Verser 1160g de préparation dans un saladier avec 100g d'huile. Recouvrir avec 2 litres d'eau froide et placer au froid minimum 2 heures. Assaisonnement de votre choix, égrener c'est prêt.

Suggestions : taboulé aux fruits de mer, petits légumes, etc, diverses salades.

Liaison froide : Verser 1160g de préparation dans un gastro, arroser avec 100g d'huile et recouvrir avec 2 litres d'eau froide. Réserver au froid. Remise en température (ex : 120°C 45min), égrener, 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 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour une portion d'environ 48,3 g de préparation + 83,3g d'eau +4,2 g d'huile
Energie (kJ) :	1465	863
Energie (kcal) :	346	205
Matières grasses en g :	2,1	5,2
Dont acides gras saturés en g :	0,3	0,6
Glucides en g :	68	33
Dont sucres en g :	3,4	1,6
Fibres en g :	3,1	1,5
Protéines en g :	12	5,8
Sel (Na x 2,5) en g :	1,60	0,75

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut et/ou Fiche technique ingrédient des 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 aérobique mésophile totale	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoque 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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Carton de 4 sachets de 5,8 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.