


| | | | |
|---|--|---|--|
|  | Réf. info : S683 | FICHE TECHNIQUE | |
| | Code produit : 6798011004 indice 5 Code vrac : 6798011001 indice 6 + 6798011002 indice 9 Réf. R&D : 091E16041 | Préparation déshydratée pour TABOULE ROYAL | Créée le : 07.08.2006 Révisée le : 21.11.18 (10) Par MRL Page 1 / 1 |

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

Semoule de blé dur (**gluten**)(79.6%), tomate, poivron vert et rouge, arômes, sel, courgette, huile d'olive vierge extra, haricot vert, oignon, petits pois, plantes aromatiques, acidifiant : acide citrique, épice, extrait de citron.

MODE D'UTILISATION

Dosage : La boîte de 1120 g de préparation pour taboulé + 1,8l d'eau + 180 ml d'huile d'olive.

Dosage indicatif : 28g de préparation pour 45ml d'eau + 4.5ml d'huile d'olive.

Rendement : 40 portions.

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

Verser l'eau froide sur la préparation, ajouter l'huile d'olive et mélanger.

Laisser reposer 2 heures en chambre froide. Egrener à l'aide d'une fourchette avant de servir.

Suggestion : Ajouter du jus de citron.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

| | Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté | Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 28g de préparation + 45ml d'eau + 4,5 mL d'huile d'olive (environ 77,5 g) |
|--------------------------------|---|--|
| Energie (kJ): | 1527 | 589 |
| Energie (kcal): | 361 | 140 |
| Matières grasses en g | 3,7 | 5,5 |
| Dont acides gras saturés en g: | 0,7 | 0,6 |
| Glucides en g | 65 | 18 |
| Dont sucres en g: | 7,5 | 2,1 |
| Protéines en g | 14 | 3,9 |
| Sel (Na x 2,5) | 3,00 | 0,85 |

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

Boîte de 1,12 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.