

	<b>Réf. info : S867</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : 6798011005 Code vrac : 6798011001 indice 5 + 6798011002 indice 8 Réf. R&D : 183E506	<b>Préparation déshydratée pour TABOULE ROYAL</b>	Créée le : 07.08.2006 Révisée le : 14.06.16 (6) Par RG Page 1 / 1

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

Semoule de blé dur (**gluten**)(80,3%), tomate, arômes, sel, courgette, huile d'olive vierge extra, poivron vert, poivron rouge, haricot vert, oignon, petits pois, plantes aromatiques, acidifiant : acide citrique, épice, extrait de citron.

### **MODE D'UTILISATION**

**Dosage : Le seau de 5580 g de préparation pour taboulé + 9 litres d'eau + 900 ml d'huile d'olive.**

**Dosage indicatif :** 30 g de préparation pour 50ml d'eau + 5ml d'huile d'olive.

**Rendement :** 200 portions.

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

Verser 9 litres d'eau froide sur la préparation, ajouter 900 ml d'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):	1526	589
Energie (kcal):	361	140
Matières grasses en g	3,7	5,5
Dont acides gras saturés en g:	0,7	0,8
Glucides en g	65	18
Dont sucres en g:	7,3	2,0
Protéines en g	14	3,9
Sel (Na x 2,5)	2,8	0,78

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

<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		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**

Conditionnement : Seau avec étiquette SELECTAL

Poids net : 5,58 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.