

**FICHE TECHNIQUE****Préparation déshydratée pour
TABOULE ORIENTAL**

Réf info : T23 07 219

Code vrac : T2307219V indice 5

Code vrac 2 : T2307219V2 indice 4

Code R&D : 346E13061 / 346E13051

Créée le : 15.01.2014 (RG)

Révisée le : 27.03.2023 (5) (NSC)

Page 1 / 1

DESCRIPTION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un taboulé oriental.

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

Semoule de blé dur (**gluten**), raisin (huile végétale de tournesol), arômes, tomate rissolée (huile d'olive), poivron rouge, sel, épices, plantes aromatiques, carotte, courgette, petits pois, huile d'olive, oignon, acidifiant : acide citrique, maïs, jus concentré de citron (maltodextrine de maïs et/ou de pomme de terre).

DOSAGE

Rendement : 25 portions de 80g.

Produit	Eau	Huile d'olive	Nombre de portions
136g	240mL	24mL	5 portions
680g	1,2L	120mL	25 portions

MODE DE PREPARATION

Verser 1,2 litres d'eau froide sur la préparation, ajouter 120ml d'huile d'olive et mélanger.

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

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

SUGGESTIONS

Ajouter du jus de citron.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit deshydraté	Valeurs théoriques pour 1portion de produit reconstitué (27,2g de préparation + 48ml d'eau + 4,8g d'huile d'olive)
Energie (kJ):	1536	589
Energie (kcal):	363	140
Matières grasses en g	3,2	5,7
Dont acides gras saturés en g:	0,6	0,9
Glucides en g	68	18
Dont sucres en g:	3,5	1,0
Fibres en g :	3,9	1,1
Protéines en g :	13	3,5
Sel (Na x 2,5) en g :	2,5	0,68

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

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	non détecté /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 680g

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.