

**FICHE TECHNIQUE**

Préparation déshydratée pour

**TABOULE VERT RENVERSANT BIO**

Réf info : TO2307223

Code vrac : T2307223V indice 4

Code R&amp;D : 320E1706

Créée le : 06.03.2018 (RG)

Révisée le : 28.02.2023 (4) (VB)

Page 1 / 1

**DEFINITION**

Mélange déshydraté spécialement développé pour élaborer un taboulé.

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

Semoule de blé dur\* (**gluten**), graines de tournesol\*, tomate\*, sel, huile d'olive extra vierge\*, épinard\*, basilic\*, ail\*, oignon\*, épices\*, extrait de levure\* (sel), plante aromatique\*, arôme naturel de citron\*, arôme naturel de basilic\*, huile essentielle de verveine exotique\*.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique certifiés FR-BIO-01  
Agriculture UE/non UE

**DOSAGE**

Produit	Eau	Huile	Portions
100g	150mL	10ml	2 portions de 130g
1 boîte = 1.0 Kg	1.5L	100ml	37 portions de 70g ou 20 portions de 130g

**MODE DE PREPARATION**

Verser la préparation dans un récipient, ajouter l'eau et l'huile d'olive et mélanger à l'aide d'une spatule.  
Laisser reposer 2 heures en chambre froide. Egrenier à l'aide d'une fourchette avant de servir.

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion réhydratée de 130g (50g de préparation + 75ml d'eau + 5ml d'huile)
Energie (kJ):	1619	994
Energie (kcal):	384	237
Matières grasses en g	10	10
Dont acides gras saturés en g:	1,2	1,1
Glucides en g	58	29
Dont sucres en g:	3,6	1,8
Protéines en g :	13	6,5
Sel (Na x 2,5) en g :	2,5	1,3

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 = 12 mois en emballage fermé d'origine.

**CONDITIONNEMENT**

Boîte de 1kg.

**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.

TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS

Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011