	FICHE TECHNIQUE
	Préparation déshydratée pour
	SALADE DE PERLES AU THYM ET AUX AGRUMES
Réf info : T23 073 22 Code vrac : TO2307322V indice 2 Code R&D : 293E16011	Créée le : 22.12.16 (RG) Révisée le : 16.07.18 (1) (MH) Page 1 / 1

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement 1169/2011/CE)

Perles de maïs (semoule de maïs, semoule de blé dur, farine de blé)(35,1%) (**gluten**), perles de lentilles (semoule de blé dur, farine de lentille) (17%) (**gluten**), fécule de manioc, lentille, arômes naturels, sucre, huile d'olive, lin brun, flocon de seigle (**gluten**), graines de tournesol, oignon rissolé (huile de tournesol, antioxydant : extrait de romarin), acidifiants : diacétate de sodium – acide citrique, oignon, thym de Provence (0,4%), orange (0,4%), jus concentré de citron (amidon de maïs)(0,4%), plante aromatique, épice.

MODE DE PREPARATION

Verser le contenu de la boite dans un saladier, ajouter l'eau et l'huile de votre choix et couvrir. Placer au réfrigérateur 2 heures. Mélanger avant de servir. C'est prêt.

DOSAGE

PRODUIT	EAU	HUILE	PORTIONS
Le sachet = 900g	1,5L	70 mL	20 à 35

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion reconstituée d'environ 125 g (45g de préparation + 75ml d'eau + 3,5ml d'huile)
Energie (kJ):	1540	815
Energie (kcal):	365	194
Matières grasses en g	6,3	6,3
Dont acides gras saturés en g:	0,9	0,8
Glucides en g	63	28
Dont sucres en g:	6,9	3,1
Protéines en g :	12	5,4
Sel (Na x 2,5) en g :	3,5	1,6

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 sulfito-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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boite de 900g.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation 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 règlementation 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