	<b>Réf. info : G7350117</b>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	
	Code produit : G7350117 Code vrac : G7350102 Réf. R&D : 309B1016 + 312B101	<i>Préparation déshydratée pour <b>TABOULE</b></i>	Créée le : 11.09.02 Révisée le : 18/06/2024 (14) Page 1 / 1

## DEFINITION

Préparation déshydratée spécialement développée pour l'élaboration d'un taboulé.

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

Semoule de blé dur (83,35%) (**gluten**), sel, tomate, arômes, sucre, petits pois, huile d'olive vierge extra, oignon, maïs, épices, haricot vert, ciboulette, acidifiant : acide citrique, poivron rouge, courgette, menthe.

## MODE D'UTILISATION

**Dosage : La boîte de 940 g de préparation + 1,7 litres d'eau + 165 ml d'huile d'olive.**

Dosage : 100 g de préparation pour taboulé + 175 ml d'eau + 19 ml d'huile d'olive

Rendement : 35portions

Verser la préparation dans un récipient, ajouter l'eau et l'huile d'olive et mélanger à l'aide d'une spatule. Laisser reposer 45 minutes en chambre froide. Egrenier 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.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 47,8 mL d'eau + 5,2 ml d'huile d'olive environ (poids d'une portion environ 80g)
Energie (kJ)	1536	606
Energie (kcal)	363	145
Matières grasses en g	3,7	6,2
Dont acides gras saturés en g	0,7	0,7
Glucides en g	67	18
Dont sucres en g	7,3	2,0
Fibres en g	4,4	1,5
Protéines en g	13	3,5
Sel (Na x 2,5) en g	3,8	1,0

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

## CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile totale	<	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 940g.

**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.

	<b>PALC SAS</b>	<b>EMETTEUR</b>	<b>VERIFICATEUR</b>	<b>APPROBATEUR</b>
		Marine COUT Aromaticienne	Mariette BORGA Responsable R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ