	Réf. info : G7360117	FICHE TECHNIQUE	
	Code vrac : G7360102 indice 5	Préparation déshydratée pour SALADE DE LENTILLES PAYSANNE	Créée le : 26.11.96 Révisée le : 29.06.23 (13) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'une salade de lentilles paysanne

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

Lentilles (81,1%), sucre, arômes (œuf), oignon, petits pois, sel, huile de colza, acidifiant : acide citrique, chou-fleur, haricot vert, poivron rouge, ciboulette.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 850 grammes pour 1,3 litres d'eau + 50 mL de vinaigre + 200 mL d'huile.

Rendement : 32 portions.

Verser le contenu de la boîte dans un récipient, ajouter l'eau, l'huile et le vinaigre. Mélanger à l'aide d'une spatule, laisser reposer 3 heures en chambre froide. Mélanger 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 41 mL d'eau + 1,5 mL de vinaigre + 6,3g d'huile (poids d'une portion environ 75g)
Energie (kJ):	1319	582
Energie (kcal):	313	140
Matières grasses en g	3,1	7,1
Dont acides gras saturés en g:	0,4	0,7
Glucides en g	42	11
Dont sucres en g:	8,7	2,3
Fibres en g :	15	4,0
Protéines en g	21	5,6
Sel (Na x 2,5) en g	3,0	0,80

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

Catégorie d'aliment :	Légumes secs, féculents ou céréales
Recommandation de consommation :	10 repas sur 20 consécutifs
Objectif nutritionnel GEMRCN :	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		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 850g.

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.

	EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
 ISO 22000 BUREAU VERITAS Certification PALC SAS	Monyroth LERK Chef de projets R&D	Nathalie SCHULTZ Chef de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ