

	Réf. info : G7380118 Code produit : G7380118 Code vrac : G7380102 indice 6 Réf. R&D : 134E09011	FICHE TECHNIQUE <i>Préparation déshydratée pour</i> TABOULE BIO*	Créée le : 02.10.08 Révisée le : 13.08.2025 (14) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour l'élaboration d'un taboulé bio*.

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

Semoule de blé dur* (**gluten**), huile d'olive*, poivron rouge*, sel, acidifiant : acide citrique, poivron vert*, persil*, menthe*, poivre blanc*, extrait naturel de citron*.

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

MODE D'UTILISATION

Dosage : 1 boîte de 900g de préparation + 1,5 litre d'eau + 150 ml d'huile d'olive.

Dosage indicatif : 100 g de préparation pour taboulé + 167 ml d'eau + 16.7 ml d'huile d'olive.

Rendement : une boîte pour 30 portions

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.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs théoriques pour 1 portion préparée avec 50ml d'eau et 5mL d'huile d'olive (environ 85 g)
Energie (kJ):	1552	653
Energie (kcal):	367	156
Matières grasses en g	5,0	6,5
Dont acides gras saturés en g:	0,8	0,7
Glucides en g	66	20
Dont sucres en g:	5,0	1,5
Fibres en g :	5,4	1,6
Protéines en g	11	3,3
Sel (Na*2,5) en g	2,8	0,83

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 maximum
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 = 18 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Conditionnement : Boite - Poids net : 900 g

Carton de 6 boîtes

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.

Nos sites de production sont certifiés FSSC 22000 V6

EMETTEUR	VERIFICATEUR	APPROBATEUR
Nathalie SCHULTZ Cheffe de projets R&D	Elodie FRANCOIS Cheffe de projets R&D	Jonathan CRUGNOLA Responsable CQ