

	FICHE TECHNIQUE		7PRETAB08 ind 05
	Taboulé Royal		Date: 01/09/2020
			Visa : ES
	625 g pour 1,8 kg		CODE EAN 3 306 400 000 747


DENOMINATION LEGALE	AVANTAGES ET BENEFICES
Préparation déshydratée pour Taboulé Royal	 Sans palme Sans glutamate ajouté Sans porc

LISTE DES INGREDIENTS DESHYDRATES

Semoule de blé dur (GLUTEN) 82%, tomate 4%, sel, huile d'olive vierge extra, courgette, fécule de pomme de terre, maltodextrine, oignon, petits pois 0,8%, haricot vert, plantes aromatiques : menthe 0,3% - ciboulette, acidifiant : acide citrique, extrait de malt (GLUTEN), poivron rouge 0,1%, curcuma.

Traces éventuelles de : Crustacés, œuf, poisson, soja, lait, céleri, mollusques

Origine des ingrédients primaires : Origine semoule de blé dur, tomate, petits pois, menthe et poivron rouge : UE et non UE

ALLERGENES MAJEURS	ENGAGEMENTS QUALITE
Gluten	
INFOS PLUS	
Une boîte pratique, empilable à vide et réutilisable Couvercle avec système d'inviolabilité Etiquette carton imprimée à l'encre végétale Zone permettant l'inscription de la date de première ouverture Sticker (autocollant) de traçabilité détachable et repositionnable	

MODE D'EMPLOI	SUGGESTIONS D'UTILISATION
625 g + 10 cL d'huile d'olive pour 1 litre d'eau 1/ Verser la préparation déshydratée dans un récipient adapté. Ajouter 1 litre d'eau froide et 10 cL d'huile d'olive puis mélanger. 2/ Mettre au froid (4°C) pendant 1 heure, égrainer avant de servir.	Personnaliser votre taboulé à votre convenance en ajoutant des feuilles de menthe, des morceaux de légumes, du jus de citron, des fruits (ananas...), des fruits de mer, du poisson, de la volaille, des épices (curry...)

DOSAGE

	Poids	Liquides(s) de réhydratation			Restitution
Pour la boîte	625 g	Eau	Huile d'olive		20 portions de 90 g
		1 L	10 cL		



FICHE TECHNIQUE

Taboulé Royal

625 g pour 1,8 kg

Réf : 7PRETAB08 ind 05

Date: 01/09/2020

Visa : ES

CODE EAN

3 306 400 000 747

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté
Valeurs énergétiques (kJ)	1488
Valeurs énergétiques (kcal)	352
Matières Grasses (g)	4,3
dont Acides Gras Saturés (g)	0,6
Glucides (g)	63
dont sucres (g)	6,1
Fibres (g)	5,2
Protéines (g)	12
Sel (g)	3

*Selon le mode d'emploi indiqué

CONSERVATION ET STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)

12 mois dans son emballage d'origine

Avant ouverture :

A conserver dans un endroit sec et frais.

Après préparation :

A conserver au frais et à consommer sous 48h.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Critère microbiologiques :

FTAM < 10 000 ufc/g – Staphylocoques à coagulase positive < 100 ufc/g – Bacillus Cereus < 500 ufc/g – Salmonelles : absence dans 25 g.

Organismes génétiquement modifiés : Le présent produit ne contient pas de matières premières génétiquement modifiées ou issus d'organismes génétiquement modifiés. Par conséquent, ce produit n'est pas soumis à une obligation d'identification au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003.

Ionisation : Le présent produit n'a pas subi de traitement ionisant et ne contient pas de matières premières ayant subi un traitement ionisant.

DONNEES LOGISTIQUES

	Type UVC/UD	Code EAN	Poids Net		Poids Brut		Dimensions (L x l x H) en mm
Unité de vente consommateur (uvc)	Boîte	3 306 400 000 747	0,625	kg	0,715	kg	129 x 129 x 184
Unité de distribution	Carton	13 306 400 000 744	3,75	kg	4,55	kg	387 x 260 x 185
Palette			236,25	kg	301,65	kg	1167 x 780 x 1295
	Nbre UVC par Carton	Nbre Carton par Couche	Couches par Palette		Nbre Carton par Palette		Nbre UVC par Palette
	6	9	7		63		378

NOUS CONTACTER



SOMAPRO - 9 rue du Val Clair - ZI Pompelle - CS 30007 - 51683 REIMS Cedex 2

Tél: 03.26.50.61.30 - Fax: 03.26.50.61.33

Vous pouvez également nous contacter par mail : info@somapro.fr**"Produit par Somapro, Distribué par Pro à Pro"**