



FICHE TECHNIQUE PROVISOIRE

TRANSGOURMET - EN COURS - LOT BT03 - 0006 - BOULETTES PANÉES POIS CHICHE BIO
BOULETTE PANÉE POIS CHICHES, TOMATES, AUBERGINES BIO

COURGETTE – TOMATE – HERBES DE PROVENCE

Fiche produit

SANS SOJA - SANS ADDITIFS - SANS COLORANT – SANS ARÔME



BOULETTES VÉGÉTALES PANÉES À BASE DE POIS CHICHES, COURGETTES, AUBERGINES, TOMATES ET HERBES DE PROVENCE

Ingrédients : Pois chiches* (25%), semoule de maïs*, chapelure* (farine de **blé** complète*, levure*, sel*) (9,3%), courgettes* (9%), farine de **blé***, eau, concentré de tomates* (4,1%), purée d'aubergines* (4,1%), gluten de **blé***, tomates* (2,4%), huile de tournesol*, flocons de **blé***, tapioca*, oignons*, herbes de Provence* (0,9%), sel marin, ail*, piment doux*, poivre noir*.

Huile de friture : huile de tournesol*

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique. Allergènes : **en gras**.

Peut contenir céleri, soja, lait, fruits à coque, moutarde, sésame, sulfite et anhydride sulfureux.

Poids d'une boulette : 20 g

Conditionnement : colis de 3,6 kg (≈ 180 pièces)

Palettisation : 156 colis par palette

Condition de conservation : -18°C

DDM produit : 24 mois

DLC garantie à réception : 12 mois

Produit surgelé ❄️

Etat du produit : Préfrit

Code interne HARI&CO : 536

Code EAN 13 : 3 760 257 091 813

Code EAN 14 : 23 760 257 091 817

Les + produit :

- Fabriqué en France
- 100 % végétal
- Légumineuses origine France
- Sans soja
- Certifié AB
- Sans additif

Allégations nutritionnelles :

- Source de fibres
- Source de protéines
- Nutri-Score A

RECOMMANDATIONS DE MISE EN ŒUVRE :

- Pas de décongélation préalable nécessaire.
- Ne jamais cuire les produits dans une sauce.
- Ne pas se faire chevaucher les produits sur une plaque.

- Les produits sont à faire dorer pour un meilleur rendu (croustillant).
 - Produits adaptés à la liaison froide (J+5 après cuisson, J+4 après décongélation)
- En cas de questions, n'hésitez pas à nous contacter : commerce@hari-co.fr

CONSEIL DE PREPARATION :

- **A la sauteuse/plancha** : Disposer les boulettes dans une sauteuse ou sur une plancha avec un peu de matière grasse. Cuire les produits 6 à 7 min en les retournant régulièrement.
- **Au four** : Disposer les boulettes sur des plaques antiadhésives sans rebord de préférence ou dans des bacs gastro, puis vaporiser les produits avec de la matière grasse.
 - Préchauffer à 240 °C en chaleur sèche, enfourner 4 minutes à 240°C puis 3 minutes à 200°C.

CONSEILS : De préférence, servir immédiatement les produits, sinon les maintenir au chaud, couverts.

TABLEAU DES VALEURS NUTRITIONNELLES :

<i>(Valeurs nutritionnelles théoriques)</i>	Valeurs pour 100 g de produit
Energie (kJ)	967
Energie (kcal)	231
Matières grasses (g)	10
dont acides gras saturés (g)	1,3
Glucides (g)	26
dont sucres (g)	2,8
Fibres alimentaires (g)	3,9
Protéines (g)	8,1
Sel (g)	0,81

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES :

MICROBIOLOGIE		
Analyses pratiquées <i>Méthode d'analyse</i>		Critères
Microorganismes aérobies à 30 °C <i>TEMPO TVC (Flore totale) BIO 12/15-09/05</i>	/ g	< 1000000
Bactéries lactiques <i>TEMPO LAB (flore lactique)</i>	/ g	Micro30/BL < 100
Escherichia coli <i>TEMPO EC (E coli) BIO 12/13 - 02-2005</i>	/ g	< 10
Staphylocoques à coagulase positive <i>TEMPO STA (staph coag+) BIO 12/18-04/10</i>	/ g	< 100
Bacillus cereus présomptifs - 30 °C <i>BKR 23/06 - 02/10 (Compass)</i>	/ g	< 500
Salmonella <i>BIO 12/16 - 09/05 (Vidas EASY)</i>	/ 25 g	Non détecté
Listeria monocytogenes <i>AES 10/3 - 09/00 (ALOA)</i>	/ 25 g	< 100

Fiche technique - date de création : 20/08/2024 - date de mise à jour : 26/11/2024