



TRANSFOURMET - EN COURS - LOT BT03 - 0002 GAULETTES DE LENTILLES VERTES BIO

GAULETTES DE LENTILLES VERTES BIO

CAROTTES – OIGNONS

Fiche produit

SANS SOJA - SANS ADDITIFS - SANS COLORANT - SANS ARÔME



GAULETTES VÉGÉTALES À BASE DE LENTILLES VERTES

Ingrédients : Lentilles vertes* (42 %), semoule de maïs*, semoule de **blé***, flocons de **blé***, carottes* (5 %), tapioca*, oignons* (3 %), choux-fleurs*, huile de tournesol*, gluten de **blé***, ail*, sel marin, herbes de Provence*, menthe*, poivre*.

*Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique. Allergènes : **en gras**.
Peut contenir céleri, fruits à coque, moutarde.



Poids d'une boulette : 90 g
Produit surgelé ❄️

Condition de conservation : - 18 °C
DDM : 24 mois
DDM garantie à réception : 12 mois

Conditionnement : colis de 3.6 kg (env. 40 pièces)
Palettisation : 156 colis par palette
Etat du produit : cru

Code interne HARi&CO : 195
Code EAN 13 : 3 760 257 090 229
Code EAN 14 : 23 760 257 090 223

Les + produit :

- 100 % végétal
- Sans soja
- P/L > 1
- Lentilles vertes françaises
- Certifié AB
- Fabriqué en France

Allégations nutritionnelles :

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

RECOMMANDATIONS DE MISE EN ŒUVRE & CONSEIL DE PREPARATION

- 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).
- En cas de questions n'hésitez pas à nous contacter : commerce@hari-co.fr

- **A la friteuse** : Plonger les galettes dans une huile à 180 °C env. 2 minutes.
- **A la sauteuse/plancha** : Disposer les galettes dans une sauteuse ou sur une plancha avec un peu de matière grasse. Cuire les produits 4 à 5 min de chaque côté.
- **Au four** : Disposer les galettes sur des plaques antiadhésives sans rebord de préférence ou dans des bacs gastro, puis vaporiser les produits avec de la matière grasse. Préchauffer à 220 °C en chaleur sèche puis enfourner 10 minutes.

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

LIASON FROIDE

1. Disposer les produits surgelés sans les chevaucher directement en bacs gastro ou barquette, sans sauce
2. Stockage en froid positif – **maximum 4 jours**
3. Cuisson sans couvercle au four en cuisine satellite à 100 °C pendant 1 heure.

Ou possibilité de cuire les produits et de les stocker **jusqu'à 5 jours** les produits en froid positif. Remise en température 63 °C à cœur obligatoirement avant service.

TABLEAU DES VALEURS NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100 g de produit
Energie (kJ)	753
Energie (kcal)	179
Matières grasses (g)	3,5
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	25
dont sucres (g)	2,8
Fibres alimentaires (g)	5,7
Protéines (g)	8,6
Sel (g)	0,70

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES

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

Fiche technique – date de création : 12/04/2018 – date de mise à jour : 10/12/2024