

HARi&Cø

BOULETTES DE POIS CHICHES BIO

POIVRONS - CUMIN

FICHE PRODUIT

SANS SOJA – SANS ADDITIFS – SANS COLORANT – SANS ARÔME



Ingrédients : Pois chiches *(40%), semoule de maïs*, semoule de **blé***, flocons de **blé***, poivrons rouges* (5%), choux-fleurs*, gluten de **blé***, oignons*, huile de tournesol*, tapioca*, concentré de tomate*, ail*, sel marin, herbes de Provence*, cumin* (0,08%), poivre*

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

Peut contenir céleri, fruits à coque, moutarde.



Poids d'une boulette : 15g

Poids d'une portion :

Elèves de 3 à 9 ans : 45g (≈ 3 boulettes)

Adolescents, adultes et personnes âgées : 75g (≈ 5 boulettes)

Conditionnement : colis de 3.6 kg (≈ 240 pièces)

DDM : 24 mois

Produit surgelé ❄️

Condition de conservation : – 18°C

Etat du produit : Précuit

Palettisation : 156 colis par palette

Code interne HARi&CO : PFB10024

Code EAN 13 : 3 760 257 090 274

Code EAN 14 : 2 376 025 709 027 8

Allégations nutritionnelles :

- Source de protéines
- Riche en fibres

Les + produit :

- Fabriqué en France
- 100% végétal
- Légumineuses origine France
- Sans soja
- Certifié AB
- P/L > 1

RECOMMANDATION 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 (cf. Fiche de mise en œuvre).

CONSEILS DE PREPARATION :

- **A la friteuse** : Plonger les boulettes dans une huile à 180°C env. 2 minutes.
- **A la sauteuse/plancha** : Disposer les boulettes dans une sauteuse ou sur une plancha avec un peu de matière grasse. Cuire les produits 6-7 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.
- **Au four à chaleur mixte** : préchauffer à 240°C en chaleur mixte 20% puis enfourner env. 6 à 7 minutes.
- **Au four à chaleur sèche** : préchauffer à 210°C en chaleur sèche puis enfourner env. 6 à 7 minutes.

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

TABEAU DES VALEURS NUTRITIONNELLES :

	Valeurs pour 100g de produit
Energie (kcal)	167
Energie (kJ)	701
Matières grasses (g)	4,3
Dont acides gras saturés (g)	0,5
Glucides (g)	22,1
Dont sucres (g)	3,0
Fibres alimentaires (g)	5,1
Protéines (g)	7,5
Sel (g)	0,7

INFORMATIONS MICROBIOLOGIQUES :

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

Fiche technique - date de création : 12/04/2018
- mise à jour le : 20/01/2022