



TRANSGOURMET - EN COURS - LOT BT03 - 0009 NUGGETS DE POIS CHICHES BIO

NUGGETS DE POIS CHICHES BIO

Fiche produit

SANS SOJA - SANS ADDITIFS - SANS COLORANT - SANS ARÔME



NUGGETS À BASE DE POIS CHICHES

Ingrédients : Pois chiches* (33 %), semoule de maïs*, semoule de **blé***, chapelure de maïs (farine de maïs, eau, sel, levure)*, double concentré de tomate*, tomates*, flocons de **blé***, eau, gluten de **blé***, huile de tournesol*, tapioca*, farine de **blé***, sel marin, poudre d'oignons grillés*, poivre*.

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

Peut contenir céleri, fruits à coque, moutarde.

Poids d'un nugget : 20 g

Produit surgelé ❄️

Condition de conservation : - 18 °C

DDM : 24 mois

DDM garantie à réception : 12 mois

Conditionnement : colis de 3.6 kg (env. 180 pièces)

Palettisation : 156 colis par palette

Etat du produit : cru

Code interne HARI&CO : 110

Code EAN 13 : 3 760 257 090 328

Code EAN 14 : 23 760 257 090 322

Les + produit :

- 100 % végétal
- Sans soja
- P/L > 1
- Pois chiches français
- Certifié AB
- Fabriqué en France

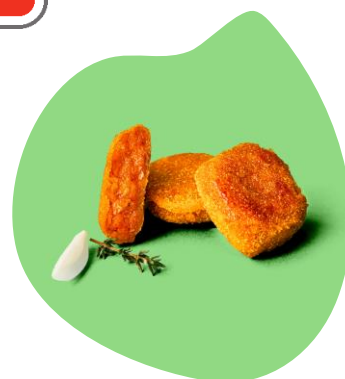
Allégations nutritionnelles :

- 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 nuggets dans une huile à 180 °C env. 2 minutes.
- **A la sauteuse/plancha** : Non conseillé.
- **Au four** : Disposer les nuggets 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 45 minutes.

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)	784
Energie (kcal)	186
Matières grasses (g)	4,0
dont acides gras saturés (g)	0,5
Glucides (g)	28
dont sucres (g)	2,5
Fibres alimentaires (g)	3,7
Protéines (g)	8,0
Sel (g)	0,66

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 : 16/04/2018 - date de mise à jour : 10/12/2024