



LEGUMINEUSES FRANÇAISES

GALETTES DE HARICOTS ROUGES BIO

POIVRONS - CURRY

FICHE PRODUIT

SANS SOJA – SANS ADDITIF – SANS COLORANT – SANS ARÔME



Ingrédients : Haricots rouges* (41%), semoule de maïs*, semoule de blé*, flocons de blé*, poivrons verts* (5%), choux-fleurs*, gluten de blé*, oignons*, huile de tournesol*, concentré de tomate*, tapioca*, ail*, sel marin, thym*, curry* (0,06%), poivre*, cumin*.

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

Peut contenir céleri, fruits à coque, moutarde.



Poids d'une portion : 90g

Conditionnement : colis 3,6 kg (≈ 40 pièces)

Palettisation : 156 colis par palette

DDM : 24 mois

Produit surgelé ❄️

Condition de conservation : – 18°C

Etat du produit : Précuit

Code interne HARi&CO : PFB10019

Code EAN 13 : 3 760 257 090 250

Code EAN 14 : 2 376 025 709 025 4

Allégations nutritionnelles :

- Riche en protéines
- Riche en fibres
- Nutriscore A

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 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 3-4 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.
- **Au four à chaleur mixte** : préchauffer à 240°C en chaleur mixte 20% puis enfourner env. 8 minutes.
- **Au four à chaleur sèche** : préchauffer à 240°C en chaleur sèche puis enfourner env. 8 minutes.

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

TABLEAU DES VALEURS NUTRITIONNELLES :

| | Valeurs pour 100g de produit | Valeurs par portion 90g |
|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Energie (kcal) | 155 | 140 |
| Energie (kJ) | 650 | 585 |
| Matières grasses (g) | 3,4 | 3,1 |
| Dont acides gras saturés (g) | 0,4 | 0,4 |
| Glucides (g) | 19,4 | 17,4 |
| Dont sucres (g) | 2,3 | 2,0 |
| Fibres alimentaires (g) | 7,3 | 6,5 |
| Protéines (g) | 8,1 | 7,3 |
| Sel (g) | 0,7 | 0,6 |

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> | /25g | Absence |
| Listeria monocytogenes <i>AES 10/3 - 09/00 (ALOA)</i> | /25g | < 100 |

Fiche technique - date de création : 12/04/2018
- mise à jour le : 10/09/2021