

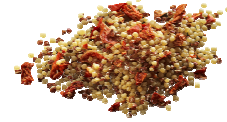
## Fiche Technique - Technical Specification

### Définition du produit - Product definition

Code article - Item code: 46095

**Perles- quinoa- tomates épices Alpina savoie 2kgx3**

Gamme - Range: Mix végétal / Vegetal mix



Format: Perle- Pearl

Origine géographique - Geographical origin: Fabriqué en France - Made in France par - by Alpina Savoie

Origines des matières premières - Sources of raw materials: UE/non UE - EU/ no EU

Dénomination - Designation: Pâtes et assortiment végétal déshydraté - Pasta and dehydrated vegetal mix

Ingrédients - Ingredients: Pâtes(82,5%) :semoule de **blé** dur de qualité supérieure issu de la filière Alpina , flocons de tomates (10%), quinoa rouge (5%) ,épices(0,9% :cumin, coriandre,curcuma, paprika,carvi,poivre,piment) , sel, extrait de levure,poivron rouge,oignon, huile de tournesol, ail, arômes naturels

Pasta(82,5%):durum **wheat** premium semolina from Alpina durum wheat channel , tomato flakes (10%) red quinoa (10%),spices (0,9% : cumin, coriander,tumeric, paprika, caraway, pepper, hot pepper) , salt, yeast extrat, red pepper,onion, sunflower oil,garlic, natural flavourings

Peut contenir :traces d'œufs, fruits à coque, soja

May contain: traces of **eggs, nuts,soya**

Non OGM. Non ionisation - No GMO. No ionization

### Caractéristiques nutritionnelles pour 100g de produit sec - Nutrition facts for 100g of dry product

Energie - Energy	1692 kJ / 400 kcal
Matières grasses - Fats	4,00 g
dont Acides gras saturés - For saturated fatty acids	0,40 g
Glucides - Carbohydrates	73,00 g
dont Sucres -for Sugars	4,00 g
Fibres alimentaires - Dietary fiber	6,00 g
Protéines - Proteins	15,00 g
Sel - Salt	0,60 g

### Caractéristiques physico chimiques - Physico chemical characteristics

	Cible - Target:	Méthode - Method:
Humidité - Moisture (130°C - 2h):	≤ 12,5%	[NF ISO 712]
Activité de l'eau - Water Activity:	≤ 0,70	interne

**Contaminants - Contaminating factors**

**Mycotoxines - Mycotoxins**

[CE 1881/2006 ] / [ 2013/165 UE]

<b>Aflatoxines total</b> <b>Total aflatoxin</b>	<b>Aflatoxine B1</b> <b>Aflatoxin B1</b>	<b>OchratoxineA</b> <b>OchratoxinA</b>	<b>DON</b>	<b>Zearalenone</b>	<b>T2 HT2</b>
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 750 µg/kg	≤ 75 µg/kg	≤ 25 µg/kg

**Métaux lourds - Heavy metals**

[CE N°1881/2006]

<b>Plomb - Lead</b>	<b>Cadmium</b>
≤ 200µg/kg	≤ 200µg/kg

**Résidus pesticides - Residues of pesticides** [CE N°396/2005 ]

Limite maximum réglementaire  
Maximum regulatory limit value

**Caractéristiques microbiologiques - Microbiological characteristics**[ CE 2073/2005]

**Critères de sécurité - Safety criteria:**

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
			n	c
Salmonella	Absence/25g		5	0

**Critères d'hygiène des procédés - Process hygiene criteria:**

	m	M	Echantillonnage - Sampling	
	UFC/g	UFC/g	n	c
<b>Microorganismes aérobies 30°C</b> <b>Aerobic microorganisms 30°C</b>	5000	50 000	5	2
<b>Moisissures - Moulds</b>	100	1000	5	2
<b>Staphylocoques coagulase +</b>	100	1000	5	2
<b>Bacillus cereus</b>	100	1000	5	2

60g par portion  
60g per serving

2 MODES DE PREPARATION / 2 PREPARATION METHODS :

1-Cuisson pilaf / Pilaf cooking :

Dans une sauteuse chaude ,faites rissoler durant 1à 3 minutes 2kg de mix végétal dans de l'huile d'olive.Puis ajoutez 3 litres d'eau bouillante, assaisonnez et cuire en remuant 5à 6minutes.

Couvrez et laissez reposer 20 minutes hors du feu.

Le mix végétal peut alors être consommé tel quel ou conservé à une température supérieure à 65°C

Rendement indicatif après cuisson : x2,5



In a pan ,heat up 2kg of vegetal mix with olive oil during 1 to 3minutes. Then add 3 liters of boiling water, season , cook stirring for 5 to 6 minutes.

Cover the pan and let stand of the heat for 20 minutes.

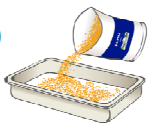

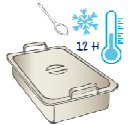

You can serve the mix or keep it at a temperature higher than 65°C

Indicative after cooking yield : x2,5

## 2- Réhydratation à froid / Cold way rehydration :

Verser le mix dans un bac gastro; ajouter 2,7kg d'eau froide (<20°C) pour 2kg de mix + 10g de sel + 1 filet d'huile d'olive; mélanger, couvrir et placer en chambre froide 4°C, 12 à 13h; remuer et assaisonner. Déguster chaud ou froid  
Rendement indicatif après réhydratation : x2,3

### EN RÉHYDRATATION À FROID

<b>1</b>  Versez le MIX VÉGÉTAL dans un bac gastro. <b>GAIN D'ÉNERGIE GAIN DE TEMPS</b>	<b>2</b>  Pour 2kg de mélange, ajoutez 2,7kg d'eau froide. + 10g de sel et un filet d'huile d'olive. <b>Pour obtenir une délicieuse saveur équilibrée!</b> <b>PRÉPARATION FACILITÉE</b>
<b>3</b>  Mélangez, couvrez et placez au frais pendant 12 à 13 heures. <b>PAS DE PERTE DE PRODUIT</b>	<b>4</b>  Remuez, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et dégustez : <b>CHAUD</b> ou <b>FROID</b> ❄️ <b>Après remise en température</b> <b>EN SALADE, EN VERRINE, EN ACCOMPAGNEMENT</b>

Pour the mix into a pan; add 2,7kg of cold water (<20°C) for 2,7kg of mix + 10g of salt + a trickle of olive oil ; mix and keep in a cold room (4°C) for 12 to 13 hours ; stir and season .  
Eat warm or cold  
Indicative after rehydration yield : x2,3

### Conditions de conservation - Conditions of preservation

A conserver dans un endroit frais et sec et à l'abri de la lumière  
Keep in a dry cool place and protected from the light

**Produit après réhydratation: à conserver à 4°C et consommer dans les 3 jours**  
**Rehydrated product :keep at 4°C and to consume within 3 days**

DDM : 18 mois  
BBD : 18 months