

**FICHE TECHNIQUE****OIGNONS RISSOLES DESHYDRATES**

Réf info : 35 018 39

Créée le : 01.08.2013 (JC)
Révisée le : 06.07.15 (1) (DD)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Les oignons (*Allium cepa* L.) triés, lavés, émincés sont mélangés aux autres ingrédients puis frits. Les lanières sont ensuite frites dans de l'huile de tournesol. Cette opération leur confère une saveur d'oignon rissolé et un pouvoir aromatique renforcé.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement(UE) 1169/2011)

Oignon, huile de tournesol oléique, huile de tournesol.

MODE DE PREPARATION

La réhydratation préalable de l'Oignon Rissolé T.A. n'est recommandée que dans le cas de cuisson courte sans apport suffisant d'eau.

Réhydratation à froid : 30 minutes ;

- 1 kg d'Oignon Rissolé T.A. déshydraté donne 2,2 kg d'oignon rissolé réhydraté.

Réhydratation à chaud et cuisson : 15 minutes à partir de l'ébullition ;

- 1 kg d'Oignon Rissolé T.A. déshydraté donne 3,3 kg d'oignon rissolé réhydraté.

Bien refermer le couvercle après utilisation, conserver dans un endroit sec.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Dans les potages, les légumes, toutes les préparations nécessitant la présence de morceaux d'oignons : plats cuisinés (daubes, viandes braisées), poissons, courts-bouillons, marinades, tartes à l'oignon, ...

En charcuterie, dans la fabrication de boudins, de pâtés, ...

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs pour 100g de produit déshydraté
Energie (kJ):	1 464
Energie (kcal):	350
Matières grasses en g	9,0
Dont acides gras saturés en g:	1,0
Glucides en g	54
Dont sucres en g:	40
Protéines en g :	8,3
Sel (Na x 2,5) en g :	0,73

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 50 000 /g	Coliformes totaux	< 100 /g
Escherichia coli	< 10 /g	Staphylocoques aureus	< 10 /g
Levures	< 1 000 /g	Moisissures	< 1 000 /g
Salmonelles	absence /25g		

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 6 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Boîte plastique de 800 g

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences