

Edition :

PREPARATION POUR TABOULE

Menthe-Citron

Indice de révision

17/03/25

BD

DEFINITION

La Préparation pour Taboulé Menthe-Citron est une préparation élaborée à base de couscous fin assaisonnée au citron, à la menthe, au persil et à l'huile d'olive.

LISTE DES INGREDIENTS

Semoule de **blé dur** précuite (**gluten**) (91%), sel, arôme naturel de menthe avec autres arômes naturels, huile d'olive Vierge Extra (1,5 %), oignon en poudre, persil déshydraté, menthe déshydratée (0,4 %), jus concentré de citron déshydraté (équivalent à 2,3 % de jus de citron), curcuma, amidon de **blé (gluten)**.

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Préparation pour taboulé à base de semoule de blé dur précuite, d'huile d'olive vierge extra (1,5 %), de jus de citron et de menthe déshydratés.

ALLERGENES

	Présent dans le Produit ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non
* LAIT et/ou produits à base de lait	Non	Non
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Non
Protéines de lait de vache	Non	Non
Lactose	Non	Non
* ŒUFS et/ou produits à base d'œufs	Non	Non
* SOJA et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	Oui
* CEREALES contenant du GLUTEN :	Oui	/
Blé	Oui	/
Seigle	Non	Oui
Triticale	Non	Oui
Orge	Non	Oui
Avoine	Non	Oui
Epeautre	Non	Oui
Kamut	Non	Non
Autres :	Non	Non
* POISSON et/ou produits à base de poisson	Non	Non
* CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés	Non	Non
* MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	Non	Non
* FRUITS A COQUE et dérivés :		
Amande	Non	Oui
Noix	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non
Noix de macadamia	Non	Non
Noix de pécan	Non	Non
Noisette	Non	Non
Pistache	Non	Non
Châtaigne	Non	Non
Autres :	Non	Non
* ARACHIDE et/ou produits à base d'arachide	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et SULFITES (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non
* CELERI et/ou produits à base de céleri	Non	Oui
* MOUTARDE et produits à base de moutarde	Non	Oui
* LUPIN et produits à base de lupin	Non	Oui
* SESAME et/ou produits à base de sésame	Non	Non
* PIGNON DE PIN	Non	Non
* LATEX NATUREL	Non	Non

DECLARATION ALLERGENES (Selon la réglementation européenne)

Traces possibles de soja, céleri, moutarde, lupin, fruits à coque

DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine semoule de blé dur : UE

Edition :

PREPARATION POUR TABOULE
Menthe-Citron

Indice de révision

17/03/25

BD

VALEURS NUTRITIONNELLES

Etui GMS		Etui Food Service France	
Valeurs moyennes sur produit préparé (sans légumes)	Pour 100 g	Valeurs moyennes sur produit préparé (sans légumes)	Pour 100 g
Valeur énergétique	700 kJ 165 kcal	Valeur énergétique	664 kJ 157 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	1.4 g 0.3 g	Matières grasses dont acides gras saturés	1.4 g 0.3 g
Glucides dont sucres	31 g 1.6 g	Glucides dont sucres	30 g 1.5 g
Fibres alimentaires	2.4 g	Fibres alimentaires	2.2 g
Protéines	5.7 g	Protéines	5.4 g
Sel	1.2 g	Sel	1.1 g

PREPARATION – Etui 1 kg

1 kg de Préparation pour Taboulé + 1,26 litres d'eau = 29 portions (77 g / portion)

A froid :

① Versez 500 g de préparation pour Taboulé dans un bac gastro ② Ajoutez 630 g d'eau froide + 400 g de tomates* + 400 g de concombres* + 100 g d'oignons coupés en dés + huile végétale ③ Laissez reposer 15 min. en chambre froide ④ Egrenez et bien mélanger avant de rectifier l'assaisonnement. Servir bien frais.

A chaud :**

① Versez 500 g de préparation pour Taboulé dans un bac gastro ② Ajoutez 630 g d'eau chaude ③ Laissez reposer au moins 5 min. et refroidir. Ajoutez 400 g de tomates* + 400 g de concombres* + 100 g d'oignons coupés en dés + huile végétale ④ Egrenez et bien mélanger avant de rectifier l'assaisonnement. Servir bien frais.

* Tipiak Restauration vous recommande d'utiliser des légumes de saison. En hiver, remplacer les tomates et concombres par des agrumes.

** Pour une remise en œuvre optimale, Tipiak Restauration recommande une mise en œuvre à froid.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et odeur typiques du taboulé menthe-citron.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Germes Mésophiles à 30° C</i>	< 50 000 ufc/g.	<i>Coliformes totaux</i>	< 1 000 ufc/g.
<i>E. Coli</i>	< 10 ufc/g.	<i>Staphylocoques</i>	< 100 ufc/g.
<i>Moisissures</i>	< 1 000 ufc/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g.
<i>Levures</i>	< 1 000 ufc/g.		

RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur sur les pesticides

METAUX LOURDS / MYCOTOXINES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur

CONDITIONNEMENT

. Voir fiche logistique

IONISATION

Le produit est-il ionisé ?

Oui

Non

Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?

Edition :

PREPARATION POUR TABOULE

Menthe-Citron

Indice de révision

17/03/25

BD

OGM

Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ?

Oui

Non

DDM

. Voir fiche logistique

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Responsable Qualité



TIPIAK ÉPICERIE
SAS au capital de 1 231 530 €
DZA Nantes Atlantique
SAINT AIGNAN DE GRAND LIEU
BP3 - 44860 PONT SAINT MARTIN

3/3