

## MELANGE DE CEREALES QUINOA BLANC ET ROUGE

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

Dénomination Réglementaire		<b>Mélange de céréales</b>	
Code produit	JDE	2013751	
<b>Format</b>		<b>Barquette aluminium</b>	
Contenance		2700 ml	
Poids Net Total		1400 g	
Liste des Ingrédients		Quinoa blanc, quinoa rouge, huile de tournesol, sel.	
Campagne de Production		Toute l'année	
Origine	Céréales	Hors UE.	
	Fabrication / département	France	29
Mention complémentaire		Conditionné sous atmosphère protectrice	



NOMBRE DE PORTIONS	14	Adultes
	20	Enfants



### CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT :

La fabrication de ce produit doit satisfaire aux dispositions générales du C.T.C.P.A.

Source de protéines selon le règlement 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé.

Ce produit convient aux végétariens.

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

pH	5.8 – 6.2 (à titre indicatif)
----	-------------------------------

<b>Allergènes :</b>	Absence, selon la réglementation Européenne en vigueur.
<b>OGM :</b>	Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié.
<b>Ionisation :</b>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
<b>Pesticides, métaux lourds :</b>	Conforme à la réglementation Européenne en vigueur.

### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Paramètres	Exigences
<b>Aspect</b>	Tous les constituants doivent être présents.
<b>Couleur</b>	Franche et caractéristique (selon les constituants).
<b>Odeur/Saveur</b>	Franche et normale, absence de toute saveur ou odeur étrangère.
<b>Texture</b>	Normale et de qualité selon les constituants.

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

<b>Référence DDM</b>	A consommer de préférence avant la date figurant sur l'opercule de la barquette.
<b>Durée de vie du produit</b>	DDM : 3 ans
<b>Critères Microbiologiques</b>	Sur chaque lot, un test de stabilité est réalisé : Contrôle de stabilité sur 3 récipients Référence à la norme AFNOR NF V08-408 d'octobre 1997 <ul style="list-style-type: none"> <li>Température ambiante pendant 7 jours</li> </ul>

## MELANGE DE CEREALES QUINOA BLANC ET ROUGE

- A 37°C pendant 7 jours
  - A 55°C pendant 7 jours (considéré comme indicateur de qualité hygiénique).
- Absence de bombage et de variation de pH < 0,5 unités entre les 3 récipients incubés

### DÉCLARATION NUTRITIONNELLE :

	Pour 100 g*	AR**		Pour 100 g*	AR**
Energie (kJ)	566	7%	Glucides (g)	19	7%
Energie (kcal)	135		Dont sucres (g)	0,0	0%
Matières Grasses (g)	3,2	5%	Fibres alimentaires (g)	4,5	
Dont acides gras saturés (g)	0,4	2%	Protéines (g)	5,2	10%
			Sel (g)	0,55	9%

\*pour 100 g de produit

\*\*Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000 kcal).

Les apports de références varient en fonction de l'âge, du sexe et de l'activité physique.

### CONDITIONS DE CONSERVATION :

**Avant ouverture :** « A conserver à température ambiante et à l'abri de l'humidité et de toute variation de température »

**Après ouverture :- Production culinaire centralisée en liaison froide :** Produit cuit et stérile pouvant être conditionné et/ou assemblé à froid en barquettes ou en bacs gastronomes. Conservation conseillée des produits conditionnés : 3 jours (ou plus selon votre étude de vieillissement).

- **Autres types d'utilisation :** A conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et approprié et à consommer dans les 3 jours.

### MODE DE PRÉPARATION :



35 à 40 minutes four mixte 125°C à four chaud

En cas de remise en température supérieure à 125°C, retirer l'opercule de la barquette.

### PALETTISATION :

Dimension de la palette		
L : 0,80 m	Profond : 1,20 m	H : 1,25 m
Palette de 5 couches de 10 cartons de 4 barquettes		
Nombre de cartons	Nombre de barquettes	Poids de la palette
50 / palette	200 / palette	500 à 550 kg
GENCOD PRODUIT		3017800517802

### EMBALLAGES ET CONDITIONNEMENTS :

Tous nos emballages entrant directement en contact avec la présente matière possèdent un **certificat d'alimentarité**, conforme à l'utilisation et à la réglementation européenne en vigueur.

**TRI SÉLECTIF :** La barquette convient au tri sélectif.

