

Présentation	Définition	Céréale de couleur brun clair, de variété triticum monococcum		
	Origine	Hongrie		
	Dénomination légale	Petit épeautre complet (gluten)		
	Process	Décorticage		
	Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
Caractéristiques physico-chimiques		Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
		Humidité	14,5% max	NF V03707
Microbiologie	Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.			
Contaminants	Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur		
	Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur		
	Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur		
	OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.		
	Allergènes	Gluten (Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011)		
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.		

Valeurs
nutritionnelles

Energie	347kcal/1465kJ	Fibres	9,4g
Matières grasses	3,1g	Protéines	12g
Dont AG saturés	0,6g	Sel	0,01g
Glucides	63g		
Dont sucres	1,8g		

Valeurs données sur la base des fiches techniques fournisseurs

Applications

Cuire 25 à 30 min (à compter de l'ébullition).
S'utilise en accompagnement, en salade ou en mélange de céréales.

Mentions
légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.

Presentation

Definition	Light brown coloured cereal from the variety triticum monococcum
Origin	Hungary
Legal naming	Whole grain Einkorn (gluten)
Process	Husking
Storage	36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	14,5% max	NF V03707

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Gluten. By law n°1169/2011 of the 25th october 2011
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	347kcal/1465kJ	Fibers	9,4g
Fat	3,1g	Proteins	12g
Of which saturated	0,6g	Salt	0,01g
Carbohydrates	63g		
Of which sugar	1,8g		

Values given from suppliers technical sheet

Application

Cook for 25 to 30 min (As from the boiling).
Used as an accompaniment, in salads or cereal mixture.



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Soufflet Alimentaire can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Soufflet Alimentaire. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Soufflet Alimentaire.