

 <small>Maison familiale depuis 1819</small>	FICHE TECHNIQUE FLOCON D'AVOINE	Version : B
		Mise à jour le : 02/07/2024
	Marque : SABAROT	Page 1 sur 2

PRODUIT : PF00006

EAN 13 : 3111950003137

Liste d'ingrédients : 100 % gruaux d'avoine aplatis (Trace éventuelle de gluten)

Matières Premières	Nom commercial	Flocon d'avoine (Trace éventuelle de gluten)		
	Non latin	<i>Avena sativa</i>		
	Origine	UE		
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Grains d'avoine compactés		
	Couleur	Beige/Blanc		
	Impureté	< 0.1%		
	Humidité	< 14%		
	Graines aux visuels non conformes	< 1%		
	Brisure < 2 mm	< 15%		
	Corps étrangers métalliques	Absence au-dessus des limites de détection : Ferreux 3mm – Non-ferreux 3mm – Inox : 3mm		
	Insectes	Absence		
	Aucune réclamation pour contamination par insecte ne sera prise en compte au-delà de deux mois après réception de la marchandise.			
Pesticides, métaux lourds, mycotoxines		Conforme à la réglementation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	367 Kcal / 1550 kJ	Fibres	10.2 g
	Protéines	14.2 g	Sel	0.014 g
	Glucides	57.9 g	Sucres	0.97 g
	Lipides	6.51 g	Acide gras saturés	1.13 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Mélange / Conditionnement / Passage aux détecteurs à métaux / Stockage / Expédition

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	5 Kg		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage thermotransfert de la Date de Durabilité Minimale et du numéro de lot.		
Palettisation	Nombre UVC / colis	1		
	Nombre de colis / couche	4		
	Nombre de couches / palette	15		
	Nombre de colis / palette	60		
	Nombre UVC / palette	60		
	Poids total de la palette	325 Kg		
	Poids total des produits	300 Kg		
	Hauteur de la palette	1.60m		
	Support	Palette EUR en bois : 80 × 120 cm		
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette			

 <small>Maison familiale depuis 1819</small>	FICHE TECHNIQUE FLOCON D'AVOINE	Version : B
	Marque : SABAROT	Mise à jour le : 02/07/2024
		Page 2 sur 2

CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION	
Durée et conditions de stockage	18 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.
Conseils d'utilisation	Au petit déjeuner : 2 volumes de flocons d'avoine pour 5 volumes de lait. Porter à ébullition pendant 5 minutes, remuer de temps à autre. En fonction de vos goûts, ajoutez-y sucre, fruits secs, miel, cacao, ... Autres recettes : galette aux flocons d'avoine, potage, omelette, cookies, ...

LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jour)		
Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	OUI (AVOINE)	
Crustacés et produits à base de crustacés.	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs.	NON	NON
Poissons et produits à base de poisson.	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides.	NON	NON
Soja et produits à base de soja.	NON	OUI
Lait et produits laitiers (y compris lactose).	NON	NON
Fruits à coque et produits dérivés.	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde.	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	NON	NON
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri.	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin.	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON	NON

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.