

**PRODUIT : PF00010**

**EAN 13 : 3111950003472**

**Liste d'ingrédients : 100% Orge perlé (Contient du gluten)**

<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	100% <b>Orge</b> perlé (Contient du <b>gluten</b> )		
	Nom latin	<i>Hordeum vulgare</i>		
	Origine	France		
<b>Caractéristiques Moyennes du produit</b>	Aspect	Longueur : 3mm+/-1mm Largueur : 1mm+/-1mm		
	Couleur	Beige		
	Humidité	< 16%		
	Graines aux visuels non conforme	< 2%		
	Corps étrangers minéraux	< 0.10%		
	Corps étrangers végétaux / graines étrangères	< 0.50%		
	Brisures <2mm (les graines écornées ne sont pas des brisures)	< 1%		
	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		
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g</b>	Valeur énergétique	346 Kcal / 1460 KJ	Fibres	9.1 g
	Protéines	10.6 g	Sel	0.023 g
	Glucides	68.6 g	Sucres	0.8 g
	Lipides	1.16 g	Acide gras saturés	0.24 g

**PROCESS DE FABRICATION**

Achat / mondage sous-traité ou non / Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Passage aux détecteurs à métaux / Stockage / Expédition

**CONDITIONNEMENT**

<b>Conditionnement unitaire</b>	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.	
<b>Palettisation</b>	Nombre UVC / colis	1	
	Nombre de colis / couche	9	
	Nombre de couches / palette	15	
	Nombre de colis / palette	135	
	Nombre UVC / palette	135	
	Poids total de la palette	700 Kg	
	Poids total des produits	675 Kg	
	Hauteur de la palette	1.60m	
Support	Palette EUR en bois : 80 × 120 cm		
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette		

**CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION**

<b>Durée et conditions de stockage</b>	24 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
<b>Conditions de transport</b>	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.
<b>Conseils d'utilisation</b>	Compter 60 g de produits sec par personne. Laisser tremper 2h. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et cuire pendant une heure. En autocuiseur dans une fois et demi leur volume d'eau pendant une ½ heure

**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.	<b>OUI (ORGE)</b>	-
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	NON
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.