

**PRODUIT : PF00001**

**EAN 13 : 3111950151500**

**Liste d'ingrédients : 100% Blé dur précuit (Contient du gluten)**

Matières Premières	Nom commercial		Blé dur précuit (Contient du gluten)		
		Nom latin		<i>Triticum durum</i>	
		Origines		France, Belgique	
Caractéristiques Moyennes du Produit	Aspect		De 4mm à 8mm 90%		
	Couleur		Marron jaune ambre		
	Humidité		< 12%		
	Corps étrangers minéraux		< 0.05%		
	Corps étrangers végétaux / graines étrangères		< 0.10%		
	Graines brisées		< 3%		
	Grains brûlés		< 3%		
	Grains endommagés		< 4%		
	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	355 Kcal / 1500 kJ	Fibres	6.67 g	
	Protéines	14.7 g	Sel	0.01 g	
	Glucides	67.7 g	Sucres	0.83 g	
	Lipides	1.8 g	Acide gras saturés	0.37 g	

**PROCESS DE FABRICATION**

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Passage aux détecteurs à méaux / 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		9		
	Nombre de couches / palette		15		
	Nombre de colis / palette		135		
	Nombre UVC / palette		135		
	Poids total de la palette		675 Kg		
	Poids total des produits		700 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>	Comptez 80 g de produits secs par personne. Cuisson : dans une casserole mettre 2 fois leur volume d'eau bouillante salée et laisser cuire 10 minutes puis égoutter.

**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 (Blé)</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.