

PRODUIT : PF00324

EAN 13 : 3111950282006

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

Matière première	Nom commercial		Boulgour (contient du gluten)	
	Nom latin		<i>Triticum durum</i>	
	Origines		Turquie, Chypre	
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect		Taille : 1.5-2.75 mm 89%±10%	
	Couleur		Jaune	
	Humidité		< 14%	
	Graines impropres à la consommation		< 0.50%	
	Corps étrangers minéraux		< 0.10%	
	Corps étrangers végétaux / graines étrangères		< 0.10%	
	Graines cassées <2mm		< 0.10%	
	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	351 kcal / 1490 KJ	Fibres	9.57 g
	Protéines	12.4 g	Sel	0.043 g
	Glucides	66.8 g	Sucres	0.41 g
	Lipides	1.71 g	Acide gras saturés	0.27 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Passage au détecteur de 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		8		
	Nombre de couches / palette		15		
	Nombre de colis / palette		120		
	Nombre UVC / palette		120		
	Poids total de la palette		625 Kg		
	Poids total des produits		600 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

Durée et conditions de stockage	36 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	Compter 80 g de produits secs par personne. Cuisson : à la casserole mettre dans deux fois leur volume d'eau bouillante salée et cuire pendant 10 - 12 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.	OUI (Blé)	-
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.