

PRODUIT : PF02172

EAN 13 : 3111952021726

Liste d'ingrédients : 100% Semoule de blé dur et de l'eau (Contient du gluten)

Matières Premières	Nom commercial		Fregola Sarda (Contient du gluten)	
	Origines		Italie	
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect		Forme ronde, lisse	
	Couleur		Jaune – marron	
	Diamètre		5 mm +/- 1 mm	
	Humidité		<12.5%	
	Graines impropres à la consommation		<1%	
	Corps étrangers minéraux		<0.10%	
	Corps étrangers végétaux / graines étrangères		<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	361 Kcal / 1510 KJ	Fibres	3.4
	Protéines	11.5	Sel	0.02
	Glucides	74	Sucres	1.5
	Lipides	1.4	Acide gras saturés	0.5

PROCESS DE FABRICATION

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net		950g	
	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 sur les sacs de la Date de Durabilité Minimale et du numéro de lot	
Palettisation	Nombre UVC / colis		10	
	Nombre de colis / couche		11	
	Nombre de couches / palette		7	
	Nombre de colis / palette		77	
	Nombre UVC / palette		770	
	Poids total de la palette		732	
	Poids total des produits		757	
	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	24 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 50 g de produits secs par personne. Cuisson : à la casserole mettre dans un grand volume d'eau bouillante et cuire pendant 10 à 15 minutes à feu doux 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 (BLE)	-
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.