

**PRODUIT : PF02271**

**EAN 13 : 3111952022716**

**Liste d'ingrédients : 100% Petit épeautre du Velay BIO (Contient du gluten)**

Matières Premières	Nom commercial	Petit épeautre du Velay BIO (Contient du gluten)		
	Nom latin	<i>Triticum monococcum</i>		
	Origine	France (Velay)		
	Remarque	FR.BIO.01		
Caractéristiques Moyennes du produit	Aspect	Céréale dont seule la balle a été éliminée		
	Couleur	Brun clair		
	Humidité	< 15%		
	Graines tachées	< 1%		
	Corps étrangers minéraux	< 0.20%		
	Corps étrangers végétaux / graines étrangères	< 0.20%		
	Graines endommagé	< 5%		
	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	346 Kcal / 1462 KJ	Fibres	10.1 g
	Protéines	13 g	Sel	0.02 g
	Glucides	61.5 g	Sucres	3.8 g
	Lipides	3.1 g	Acide gras saturés	0.4 g

**PROCESS DE FABRICATION**

Achat MP / décortilage sous-traité/ Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri /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	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**

<b>Durée et conditions de stockage</b>	36 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 secs par personne. Verser un volume de petit épeautre dans 3 fois son volume d'eau froide salée. Cuire à feu doux pendant environ 1 heure après ébullition.

**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 (EPEAUTRE)</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.