

PRODUIT PF02325

GTIN 3111952023256

| | | | | |
|---|--|---|--------------------|---------|
| Matières Premières | Nom commercial | 100 % graines de courge issue de l'agriculture biologique | | |
| | Nom latin | <i>Cucurbita pepo L.</i> | | |
| | Origine | Chine, UE | | |
| Caractéristiques moyennes du produit | Aspect | Oval, en forme de goutte d'eau assez plate | | |
| | Couleur | vert | | |
| | Taux d'humidité | < 14% | | |
| | Taux de pureté | >99.99% | | |
| | Non OGM, non ionisé, traces de gluten, conforme à la législation européenne. Certifié bio par Ecocert. | | | |
| | Insectes | Absence | | |
| | Pesticides / métaux lourds / mycotoxines | Conforme à la législation en vigueur | | |
| Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g | Valeur énergétique | 2414 kJ / 582 kcal | Fibres | 8.3 g |
| | Protéines | 24.4 g | Sel | 0.045 g |
| | Glucides | 14.2 g | Sucres | 0.3g |
| | Lipides | 45.6 g | Acide gras saturés | 9.4 g |

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Détecteur à métaux / Stockage / Expédition

| CONDITIONNEMENT | | |
|--|---|--|
| Conditionnement unitaire | Poids net | 500g |
| | Spécifications | Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques. |
| | Identification | Marquage au jet d'encre sur les étiquettes. |
| Palettisation | Nombre de UVC/ Colis | 8 |
| | Nombre de colis / couche | 14 |
| | Nombre de couches / palette | 7 |
| | Nombre d'UVC / palette | 784 |
| | Nombre de colis / palette | 98 |
| | Poids total de la palette | 417 kg |
| | Poids total des produits | 392 kg |
| | Hauteur de la palette | 1.60m |
| | Support | Palette en bois : 80 × 120 cm |
| Spécifications | Hauteur maximale de la charge : 160 cm Protection par film | |
| Poids Net | Selon commande | |
| Identification | Etiquette SSCC sur chaque palette. | |
| Durée et conditions de stockage | 12 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 | Idéal pour saupoudrer dans une salade ou pour rehausser les plats. Vous pouvez également l'incorporer dans vos pains ou le manger tel quel. | |

LISTE DES ALLERGENES (Liste conforme à la réglementation INCO 1169/2011)

| 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. | non | oui |
| 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.

Fait à Chaspuzac, le 27/11/2018

Par :

Marie ALLIGIER

Responsable Qualité

