

PRODUIT PF02458

GTIN : 3111952024581

Matières Premières	Nom commercial	Boulgour BIO gros		
	Nom latin	<i>Triticum durum</i>		
	Ingrédient	100% Boulgour issu de l'agriculture biologique		
	Origine	Turquie		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Max 10% < 2mm – max 90% < 3.5mm		
	Couleur	Jaune		
	Taux d'humidité	< 14%		
	Corps étrangers minéraux	Absence		
	Corps étrangers végétaux	<1%		
	Graines impropres à la consommation	<0.5%		
	Impuretés	<0.1%		
	Non OGM, non ionisé, contient gluten. Certifié BIO par FR-BIO-01.			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	351 kcal / 1490 Kj	Fibres	9.57 g
	Protéines	12.4 g	Sel	0.04 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 / Tri / Conditionnement / Stockage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	10 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 au jet d'encre sur les étiquettes des sacs.		
Palettisation	Nombre de sacs / couche	6		
	Nombre de couches / palette	12		
	Nombre de sacs / palette	72		
	Poids total de la palette	745 kg		
	Poids total des produits	720 kg		
Durée et conditions de stockage	Hauteur de la palette	1.50m		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 130 cm - Protection par film		
	Poids Net	Selon commande		
	Identification	EAN 128 sur chaque palette et pack		
Conseil d'utilisation	36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.			
	Compter 80 g de produits sec par personne. Cuisson : à la casserole mettre dans deux fois leur volume d'eau bouillante salée et cuire pendant 10 - 12 minutes puis égoutter.			
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.			
Délais de livraison	6 jours ouvrés.			

LISTE DES ALLERGENES (LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION INCO 1169/2011)

Allergène	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	-
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 26/07/2019

par :

NICOLAS Maxime

Manager qualité céréales et légumes secs

