

PRODUIT PF02496

UVC EAN 13 : 3111952024963

Matières Premières	Nom commercial	Petit épeautre		
	Nom latin	<i>Triticum monococcum</i>		
	Composition	100% petit épeautre		
	Origine	France		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Céréale dont seule la balle a été éliminée		
	Couleur	Brun clair		
	Taux d'humidité	< 15 %		
	Graines tachées	< 1 %		
	Corps étrangers, poussière, terre	< 0,05 %		
	Graines étrangères et débris végétaux	< 0.2 %		
	Graines visuelles non conformes (mal dépelliculées etc)	< 1 %		
	Graines cassés	< 5 %		
	Insectes	Absence		
	Non OGM, non ionisé.			
	Contaminants	Conforme à la législation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	344 kcal / 1450 Kj	Fibres	10.7 g
	Protéines	15.6 g	Sel	0.02 g
	Glucides	59.5 g	Sucres	6.68 g
	Lipides	2.43 g	Acide gras saturés	0.41 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Tri / Conditionnement / Passage au détecteur de métaux / 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 par thermotransfert sur le sac		
Palettisation	Nombre UVC / colis	1		
	Nombre de colis/couche	6		
	Nombre de couches / palette	12		
	Nombre UVC / palette	72		
	Nombre de colis/ palette	72		
	Poids total de la palette	745 kg		
	Poids total des produits	720 kg		
	Hauteur de la palette	1.60m		
Durée et conditions de stockage	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film		
	Poids Net	Selon commande		
	Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.		
Conditions de transport	36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.			
	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.			
Conseils d'utilisation	Compter 60 g de produits secs par personne. Faire tremper pendant une nuit. Verser un volume de grand épeautre dans 3 fois son volume d'eau froide salée. Cuire à feu doux pendant environ 1 heure après ébullition.			

LISTE DES ALLERGENES (Liste conforme à la réglementation INCO 1169/2011 et ses mises à jours)

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	-
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.