

PRODUIT PF02740

GTIN 3111952027407

Matières Premières	Nom commercial	Farro		
	Nom latin	<i>Triticum dicoccum</i>		
	Composition	100 % Farro à grains entiers		
	Origine	Italie		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Grains décortiqués, forme ovale		
	Couleur	Marron claire		
	Taux d'humidité	< 14%		
	Corps étrangers (poussières, pierre)	< 0.5%		
	Cops étrangers métallique	absence		
	Brisures <2.0mm	< 2%		
	Corps étrangers (débris végétaux)	< 0.5%		
	Pesticides / métaux lourds / mycotoxines	Conforme à la législation en vigueur		
	Non OGM, non ionisé, contient du gluten.			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	352 Kcal / 1488 kJ	Fibres	7.5 g
	Protéines	12 g	Sel	0.03 g
	Glucides	64 g	Sucres	1 g
	Lipides	3.7 g	Acide gras saturés	0.6 g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Passage au détecteur de métaux / Stockage

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 jet d'encre.		
Palettisation	Nombre d'UVC/colis	10		
	Nombre de colis / couche	11		
	Nombre de couches / palette	7		
	Nombre de colis / palette	77		
	Poids total de la palette	757 kg		
	Poids total des produits	732 kg		
	Hauteur de la palette	1,50m		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film		
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 80 g de produits sec par personne. Produit à consommer après cuisson. Temps de cuisson : environ 30 minutes. Pas besoin de trempage.		
Délais de livraison		6 jours.		

LISTE DES ALLERGENES (LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION INCO 1169/2011 ET SES MISES A 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	/
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 12/12/2019

par :

NICOLAS Maxime

Responsable qualité céréales et légumes secs

