

PRODUIT PF00324

GTIN : 3111950282006

Matières Premières	Nom commercial	Boulgour		
	Nom latin	<i>Triticum durum</i>		
	Origine	Turquie, Chypre		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Taille : 1.5-2.75 mm 89%±10%		
	Couleur	jaune		
	Taux d'humidité	< 14%		
	Corps étrangers minéraux, végétaux	<0.1%		
	Graines impropres à la consommation	<0.5%		
	Impuretés	<0.1%		
	Non OGM, non ionisé, contient du gluten.			
	Pesticides / métaux lourds / mycotoxines		Conforme aux réglementations 1881/2006, 396/2005 et leurs mises à jour	
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	351 kcal / 1490 Kj	Fibres	9.57 g
	Protéines	12.4 g	Sel	0.043 g
	Glucides	66.8 g	Sucres	0.41 g
	Lipides	1.71 g	Acide gras saturés	0.3g

PROCESS DE FABRICATION

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

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.		
Palettisation	Nombre de colis / couche	10		
	Nombre de couches / palette	14		
	Nombre de sacs / palette	140		
	Poids total de la palette	745kg		
	Poids total des produits	720kg		
	Hauteur de la palette	1.30m		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film			
Poids Net	Selon commande			
Identification	EAN 128 sur chaque palette et pack			
Durée et conditions de stockage		36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.		
Conseil d'utilisation		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 à la réglementation 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.	oui	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 24/02/2020

par :

Marie ALLIGIER

Responsable qualité pôle veggie

