



KASHA MELANGE 3 CEREALES

Sarrazin Grillé 40%, Orge concassé 30% et Millet 30%

Référence PQG007-6.3.1RHF
Version A
Date d'application : 20/08/2026

Page 1/2

Présentation

Définition	Mélange de céréales comportant 40% de Sarrazin grillé, 30% d'orge et 30% de Millet															
Origine	Sarrazin grillé,orge concassé et millet : Pologne															
Dénomination légale	Mélange 3 céréales															
Process	Sarrazin grillé : Nettoyage, Séchage Orge concassé : Nettoyage, Triage Millet : Nettoyage, Décorticage															
Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité															
CONDITIONNEMENT	Sac de 2,5Kg Code Article : 31090/ EAN : 3039820170201															
PALETTISATION	Palettisation 2,5t <table><tr><th colspan="5">Palettisation : 80 X 120 cm</th></tr><tr><th>UVC Par couche</th><th>Couche par palette</th><th>UVC Par palette</th><th>Poids Net palette</th><th>Hauteur totale palette</th></tr><tr><td>15</td><td>16</td><td>240</td><td>600 kg</td><td>118 cm</td></tr></table>	Palettisation : 80 X 120 cm					UVC Par couche	Couche par palette	UVC Par palette	Poids Net palette	Hauteur totale palette	15	16	240	600 kg	118 cm
Palettisation : 80 X 120 cm																
UVC Par couche	Couche par palette	UVC Par palette	Poids Net palette	Hauteur totale palette												
15	16	240	600 kg	118 cm												

DUN 14 : 7 303982 017020 0

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	15% max	NF V03707

Microbiologie

Valeurs indicatives		
Germes aérobies mésophiles	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Coliformes totaux	<10 000/g	NF V08 - 050
Coliformes fécaux	< 2 000/g	NF V08 - 060
Levures et moisissures	<1 500/g	NF V08 - 036
E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Gluten, peut contenir des traces de céleri et de moutarde
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.



KASHA MELANGE 3 CEREALES

Sarrazin Grillé 40%, Orge concassé 30% et Millet 30%

Référence PQG007-6.3.1RHF
Version A
Date d'application : 20/08/2026

Page 2/2

Valeurs nutritionnelles

Energie	350 Kcal / 1483 Kj	Fibres	6 g
Matières grasses	2,4 g	Protéines	10,2 g
Dont AG saturés	0,4 g	Sel	0,0025g
Glucides	69,1 g		
Dont sucres	2,1 g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

Applications

Cuisson créole : 1 volume de kasha pour 3 volumes d'eau salée, faire bouillir et laisser cuire à couvert pendant 13 à 14 min.

Cuisson par absorption complète en sauteuse : 1 volume de kasha pour 2 volumes d'eau salée, faire bouillir et laisser cuire en eau frémissante pendant 14 minutes.

Cuisson au four vapeur : 1 volume de kasha pour 2 volumes d'eau salée, cuisson 30 minutes environ sans couvrir.



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.

KASHA 3 cereals mix

Roasted Buckwheat 40%, crushed Barley 30% and Millet 30%

Reference PQG007-6.3.1RHF

Version A

Application date : 20/08/2026

Page 1/2

Presentation

Definition

This cereal mix consist of: 40% of roasted Buckwheat, 30% crushed barley and 30% of Millet

Origin

Roasted buckwheat,crushed barley and millet : Poland

Legal naming

3 cereals mix

Process

Grilled buckwheat : cleaning, drying
Crushed barley : cleaning, sorting
Millet : cleaning, shelling

Storage

36 months in a cool and dry place

Packaging

Palettizing

Palettizing 2,5kg

Palettizing : 80 X 120 cm				
Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net Weight pallet	Total pallet Height
15	16	240	600 kg	118 cm

DUN 14 : 7 303982 017020 0

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	15% max	NF V03707

Microbiology

Indicative values

Total count	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Total coliforms	<10 000/g	NF V08 - 050
Faecal coliforms	< 2 000/g	NF V08 - 060
Yeasts and moulds	<1 500/g	NF V08 - 036
E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2

Contamination

Pesticides

According to legislation in place

Heavy metals

According to legislation in place

Mycotoxins

According to legislation in place

GMO

Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.

Allergens

Gluten, may contain traces of celery and mustard

Ionization

Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	350 Kcal / 1483 Kj	Fibers	6 g
Fat	2,4 g	Proteins	10,2 g
Of which saturated	0,4 g	Salt	0,0025g
Carbohydrates	69,1 g		
Of which sugar	2,1 g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

Application

Creole cooking : 1 volume of kasha to 3 parts salt water, boil and cook covered for 13 to 14 minutes.
Full absorption cooking pan : 1 volume of kasha to 2 volumes of salt water, boil and cook in simmering water for 14 minutes.
Bake steam : 1 volume of kasha to 2 volumes of salt water, cook about 30 minutes uncovered.



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.