

Présentation

Définition	Mélange à base de blé, soja, orge, avoine et seigle.
Ingrédients	Semoule de <u>blé</u> dur (73%), flocon de <u>soja</u> (15%), flocon de <u>blé</u> (3%), flocon d' <u>orge</u> (3%), flocon d' <u>avoine</u> (3%), flocon de <u>seigle</u> (3%).
Origine	Semoule de blé dur : France, Italie Flocon de soja : Autriche Flocon de blé : France, Luxembourg, Allemagne Flocon d'orge : France, Luxembourg, Allemagne Flocon d'avoine : France, Luxembourg, Allemagne Flocon de seigle : France, Allemagne, Luxembourg
Dénomination légale	Mélange de semoule de blé dur, flocons de soja et céréales.
Process	Mélange, conditionnement
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	12%, 13,5% max	NF V03707

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

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 et soja (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1569kJ/ 372kcal	Fibres	5,7g
Matières grasses	5,8g	Protéines	18g
Dont AG saturés	0,9g	Sel	0,03g
Glucides	59g		
Dont sucres	2,9g		

Valeurs issues d'une analyse nutritionnelle de 2021 (pour 100 g de produit sec)

Applications

Pour 1 sachet de 2,5Kgs utiliser 4,25l d'eau bouillante.
Faire bouillir 1.2 volume d'eau pour 1 volume de Mélange 5 céréales Vivien Paille.
Verser l'eau bouillante sur le mélange, couvrir et laisser poser 10 minutes, égrainer et server.



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 Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.

Presentation

Definition	Mix of wheat, soya, barley, oats & rye.
Ingredients	Precooked durum <u>wheat</u> semolina (73%), <u>soy</u> flake (15%), <u>wheat</u> flake (3%), <u>barley</u> flake (3%), <u>oat</u> flake (3%), <u>rye</u> flake (3%).
Origin	Precooked durum wheat semolina : France, Italy Soy flake : Austria Wheat flake : France, Luxembourg, Germany Barley flake : France, Luxembourg, Germany Oat flake : France, Luxembourg, Germany Rye flake : France, Germany, Luxembourg
Legal naming	Mix of durum wheat semolina and cereals flakes.
Process	Mixing, packing
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	12%, 13,5% max	NF V03707

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

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 and soya (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

**Nutritional
values**

Energy	1569kJ/ 372kcal	Fibers	5,7g
Fat	5,8g	Proteins	18g
Of which saturated	0,9g	Salt	0,03g
Carbohydrates	59g		
Of which sugar	2,9g		

From nutritionnal analysis (2021) given for 100 g of dry product

Application

Place 1 volume of 5 cereals mix in a container
Add 1,2 volume of boiling water to 1 volume of Product .
Cover, and leave to fluffup for 10 minutes. Stir gently and serve.



**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. Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.