



Fiche technique
BLE DUR PRECUIT CE2
PRECOOKED CE2 CERTIFIED DURUM WHEAT



Référence PQG007-6.6.7RHF

Version : A

Date : 20/08/2026

Description du produit

Product description

DÉFINITION

Definition

Blé dur de couleur dominante ocre clair. Il se présente sous forme de grains entiers. Ce produit est aussi connu sous le nom de pilpil de blé

This wheat is ochre-coloured. This product is also called "pilpil of wheat"

ORIGINE MATIÈRE

Raw material origin

Produit semé, cultivé, récolté, transformé et conditionné en France.

SITE DE PRODUCTION

Processing location

Valenciennes, France

DÉNOMINATION LÉGALE

Legal naming

Blé dur précuit

Precooked durum wheat

PROCESS

Process

Nettoyage, conditionnement, chauffage, tamisage

Cleaning, packaging, heating, sieving

CONSERVATION

Storage

36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

36 months in a cool and dry place

CONDITIONNEMENT

Sac de 5Kg Code Article : 31055/ EAN : 303982062804 7

5 Kg

Bag Item Code : 31055/ EAN : 303982062804 7

PALETTISATION

Palettisation 5kg

Palettisation: 80 X 120 cm				
UVC par couche	Couche par palette	UVC par palette	Poids net palette	Hauteur totale palette
5	16	96	480 kg	118 cm

DUN 14 : 3 303982 062804 8

Palettizing 5kg

Palettizing: 80 X 120 cm				
Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height
5	16	96	480 kg	118 cm

DUN 14 : 3 303982 062804 8

Consignes de préparation

Directions for use

APPLICATIONS

Prévoir 60g par personne en garniture, 40g pour une entrée / hors d'œuvre.

- Cuisson en excès d'eau : 1 volume de blé pour 5 volumes d'eau salée. Plonger le blé dans l'eau bouillante. Laisser cuire 10 à 12 minutes selon le moelleux désiré. Egoutter, assaisonner ou laisser refroidir pour une préparation en entrée froide.
 - Cuisson "pilaf" : 1 volume de blé pour 1,5 volume d'eau salée. Faire revenir le blé dans de la matière grasse. Ajouter l'eau et laisser cuire pendant 10 minutes. Laisser reposer 4 minutes. Egrainer.
 - Cuisson four vapeur : 1 volume de blé pour 1 volume d'eau salée. Cuire sans couvrir 20 minutes. Sortir du four. Egrainer.
- Aspect après cuisson :
- couleur : jaune ambré à brun très pale
 - texture : ferme
 - goût : prononcé de blé



Plan 60g a person in side dish, 40g for an entrance.

- Cooking in excess of water: 1 volume of wheat for 5 volumes of salt water. Plunge the wheat into the boiling water. Let cook 10 in 12 minutes according to the wished softness. Drain, flavour or let cool for a preparation in cold entrance .

- "Pilaf" cooking : 1 volume of wheat for 1,5 volume of salted water. Brown the wheat in fat, add water and let cook 10 minutes. Rest during 4 minutes. Break solid lumps with a fork.

- Steam oven cooking : 1 volume of wheat for 1 volume of salt water. Cook uncovered during 20 minutes. Remove from the oven. Break solid lumps with a fork.

Product appearance as cooked :

- colour : yellow ambre to very pale brown
- texture : firm
- taste : pronouncement of wheat

Caractéristiques physico-chimiques

Physico-chemical characteristics

CRITÈRES D'ANALYSES <i>Analysis</i>		MOYENNES / TOLÉRANCES <i>Average / Allowance</i>	MÉTHODES <i>Methods</i>
Humidité - <i>Moisture</i>		8,5% (11% max)	NF V03707
Cendres brutes - <i>Ashes</i>		1% max	Ar. 08/09/77
Granulométrie - <i>Granulation</i>	> 4mm #	0,5% max	
	< 2,8mm #	2% max	
	< 2 mm #	0,5% max	

Valeurs nutritionnelles

Nutritional values

POUR 100g - FOR 100g

Énergie - <i>Energy</i>	354 kcal ou 1497 kJ	Matières grasses - <i>Fat</i>	1,5 g
Protéines - <i>Proteins</i>	13 g	dont AG saturés <i>Of which saturated</i>	0,3 g
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	68g	Fibres - <i>Fibers</i>	8 g
dont sucres <i>Of which sugars</i>	1,5g		
Sel - <i>Salt</i>	<0,01g		

Valeurs données sur la base d'une analyse / *Values given on the basis of an analysis*

Sécurité alimentaire*Food safety*

MICROBIOLOGIE (valeurs indicatives) <i>Microbiology</i> (indicative values)	Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit. There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.
PESTICIDES <i>Pesticides</i>	Conforme au règlement 396/2005 et ses modifications According to the regulation 396/2005 and its modifications
MÉTAUX LOURDS <i>Heavy metals</i>	Conforme au règlement en vigueur According to the regulation in place
MYCOTOXINES <i>Mycotoxins</i>	
OGM <i>GMO</i>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829/2003 and 1830/2003 and their modifications
IONISATION <i>Ionisation</i>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée Absence of ionizing treatment on the delivered material
NANOPARTICULES <i>Nanoparticles</i>	Absence de nanoparticules dans le produit Absence of nanoparticles in the product
ALLERGÈNES <i>Allergens</i>	Blé Wheat

Mentions légales*Legal disclaimer*

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.

This technical data sheet has no contractual value and is intended solely to provide an overview of the product's specifications and benefits. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille shall not be held liable for any inconvenience or damage resulting from improper or non-compliant storage and/or use of the product. All elements of this technical data sheet are the exclusive property of Vivien Paille. Consequently, you may not, under any circumstances or in any manner, reproduce, represent, distribute, modify, or grant all or part of any element of this document without the prior and express consent of Vivien Paille.