

## Présentation

<b>Définition</b>	Le boulgour est obtenu à partir de blé dur ( <i>Triticum Durum</i> ) de qualité supérieure. Ce produit est de couleur brune foncée
<b>Origine</b>	Turquie, UE (Chypre, France, Italie)
<b>Dénomination légale</b>	Blé dur précuit concassé
<b>Process</b>	Nettoyage, triage, pré cuisson, séchage, décorticage, concassage, tamisage, conditionnement
<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

## Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	14% max	NF V03707
Matières organiques	0,001% max	
Matières minérales	Absence	

## Microbiologie

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

## Contaminants

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
<b>Allergènes</b>	Gluten
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

**Valeurs nutritionnelles**

<b>Energie</b>	1500kJ/355kcal	<b>Fibres</b>	8,7g
<b>Matières grasses</b>	1,9g	<b>Protéines</b>	13g
<b>Dont AG saturés</b>	0,4g	<b>Sel</b>	0g
<b>Glucides</b>	67g		
<b>Dont sucres</b>	1,2g		

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

**Applications**

Mode de cuisson : plonger 50 à 75g de boulgour par personne dans de l'eau bouillante un peu salée. Laisser cuire 8 minutes environ à couvert et à feu modéré.

Aspect après cuisson :

- couleur : jaune dorée
- texture : les grains restent fermes et ne collent pas
- goût : prononcé de blé



**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.

## Presentation

<b>Definition</b>	Bulgur wheat is broken pieces of precooked durum wheat, the product is brown
<b>Origin</b>	Turkey, EU (Cyprus, France, Italy)
<b>Legal naming</b>	Precooked crushed durum wheat
<b>Process</b>	Cleaning, sorting, precooking, drying, dehusking, breaking, sieving, packing
<b>Storage</b>	24 months in a cool and dry place

## Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	14% max	NF V03707
Organic matter	0,001% max	
Mineral matter	Absence	

## Microbiology

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

## Contamination

<b>Pesticides</b>	According to legislation in place
<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place
<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place
<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
<b>Allergens</b>	Gluten
<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

**Nutritional values**

<b>Energy</b>	1500kJ/355kcal	<b>Fibers</b>	8,7g
<b>Fat</b>	1,9g	<b>Proteins</b>	13g
<b>Of which saturated</b>	0,4g	<b>Salt</b>	0g
<b>Carbohydrates</b>	67g		
<b>Of which sugar</b>	1,2g		

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

**Application**

Cooking methods : soak 50-75g of bulgur per person in boiling water with salt. Bring back to the boil and simmer for 8 minutes (covered).

Product appearance as cooked :

- color : gilded yellow
- texture : firm, unsticky
- taste : strong taste of wheat



**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.