

Description du produit

Product description

DÉFINITION <i>Definition</i>	Le boulgour est obtenu à partir de blé dur (Triticum Durum) de qualité supérieure. Ce produit est de couleur brune foncée. <i>Bulgur wheat is broken pieces of precooked durum wheat, the product is brown.</i>
ORIGINE MATIÈRE <i>Raw material origin</i>	Turquie, EU (Chypre, France)
SITE DE PRODUCTION <i>Processing location</i>	Valenciennes, France
DÉNOMINATION LÉGALE <i>Legal naming</i>	Blé dur précuit concassé. <i>Precooked crushed durum wheat.</i>
PROCESS <i>Process</i>	Nettoyage, triage, pré cuisson, séchage, décorticage, concassage, tamisage, conditionnement <i>Cleaning, sorting, precooking, drying, dehusking, breaking, sieving, packing</i>
CONSERVATION <i>Storage</i>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité <i>24 months in a cool and dry place</i>
CONDITIONNEMENT <i>Packaging</i>	Sac de 5Kg Code Article : 31028 / EAN : 303982068304 6 5 Kg Bag Item Code : 31028 / EAN : 303982068304 6

PALETTISATION Palettizing	Palettisation 5kg					DUN 14 : 3 303982 068304 7
	Palettisation : 80 X 120 cm					
	UVC par couche	Couche par palette	UVC par palette	Poids net palette	Hauteur totale palette	
	10	12	120	600kg	126 cm	
Palettizing 5kg	Palettizing : 80 X 120 cm					DUN 14 : 3 303982 068304 7
	Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height	

Consignes de préparation

Directions for use

ASPECT DU PRODUIT <i>Product aspect</i>	Aspect après cuisson : - couleur : jaune dorée - texture : les grains restent fermes et ne collent pas - goût : prononcé de blé" <i>Product appearance as cooked : - color : gilded yellow - texture : firm, unsticky - taste : strong taste of wheat</i>
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. <i>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).</i>



Caractéristiques physico-chimiques

Physico-chemical characteristics

CRITÈRES D'ANALYSES <i>Analysis</i>	MOYENNES / TOLÉRANCES <i>Average / Allowance</i>	MÉTHODES <i>Methods</i>
Humidité - Moisture	14% max	NF V03707
Matières organiques - Organic matter	0,001% max	
Matières minérales - Mineral matter	Absence	

Valeurs nutritionnelles			
Nutritional values			
POUR 100g - FOR 100g			
Énergie - Energy	1500kJ/355kcal	Matières grasses - Fat	1,9g
Protéines - Proteins	13g	dont AG saturés Of which staured	0,4g
Glucides - Carbohydrates	67g	Fibres - Fibers	8,7g
dont sucres Of which sugars	1,2g		
Sel - Salt	0g		
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. <i>There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.</i>
PESTICIDES <i>Pesticides</i>	Conforme à la réglementation en vigueur. <i>According to legislation in place.</i>
MÉTAUX LOURDS <i>Heavy metals</i>	Conforme à la réglementation en vigueur. <i>According to legislation in place.</i>
MYCOTOXINES <i>Mycotoxins</i>	
OGM <i>GMO</i>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications. <i>Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.</i>
IONISATION <i>Ionisation</i>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée. <i>Absence of ionizing treatment on the delivered material.</i>
ALLERGÈNES <i>Allergens</i>	Gluten <i>Gluten</i>
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. <i>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.</i>	