

Présentation

Définition	Semoule crue obtenue à partir de blé dur sélectionné. Ce sont des semoules extra (type SSSG selon l'arrêté du 27 mai 1957)
Origine	France
Dénomination légale	Semoule de blé dur moyenne
Process	Epierrage, nettoyage, broyage, étuvage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Conditionnement	Sac de 5Kg Code Article : 30570 / EAN : 303982620004 9

Palettisation : 80 X 120 cm				
UVC Par couche	Couche par palette	UVC Par palette	Poids Net palette	Hauteur totale palette
12	12	144	720 kg	135 cm

DUN 14 : 3 303982 620004 0

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	12,5% /15% 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. Peut contenir du soja et de la moutarde.
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1500kJ/354kcal	Fibres	3g
Matières grasses	1,3g	Protéines	13g
Dont AG saturés	0,2g	Sel	0g
Glucides	71g		
Dont sucres	1,5g		

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

Applications

S'utilise en accompagnement (pâtes) ou en dessert (gâteaux, semoule).
 Accompagnement: 20 g par personne. Faire dorer un peu de matière grasse, ajouter de l'eau régulièrement pour obtenir une pâte et laisser cuire 10 min.
 Dessert: 30 g par personne et par 1/4L de lait. Cuire 10 à 15 min en remuant. Ajouter les autres ingrédients (sucres, raisins secs, ...) hors du feu.

Aspect après cuisson :

- couleur : jaune
- texture : pâteuse



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

Definition	Uncooked semolina stems from selected durum wheat. This semolina is extra (ESSS type mentioned in the law dated 27th may 1957)
Origin	France
Legal naming	Medium wheat semolina
Process	Clearing of stones, cleaning, grinding, steaming
Storage	24 months in a cool and dry place
Packaging	5 Kg Bag Item Code : 30570 / EAN : 303982620004 9

Palettizing

Palettizing : 80 X 120 cm				
Units per layer	Layers per palett	Units per palett	Net weight palett	Total palett height
12	12	144	720 kg	135 cm

DUN 14 : 3 303982 620004 0

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	12,5% /15% 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. May contain soya and mustard.
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	1500kJ/354kcal	Fibers	3g
Fat	1,3g	Proteins	13g
Of which saturated	0,2g	Salt	0g
Carbohydrates	71g		
Of which sugar	1,5g		

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

Application

Used as an accompaniment (pasta) or dessert (cake, meal).
Served with meat : 20g per person. Add water to the melting butter regularly in order to obtain a mixture. Simmer for 10 min.
Dessert: 30g per person and per 1/4 L of milk. Simmer for 10 to 15 min.

Product appearance as cooked :

- color : yellow
- texture : pasty



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.