

PRODUIT PF00001

EAN 13 3111950151500

Matières Premières	Nom commercial		Blé précuit	
	Nom latin		Triticum durum	
	Composition		100 % de blé dur	
	Pays de fabrication		France	
	Origine		France	
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect		Taille : De 4 à 8mm 90%	
	Couleur		Jaune ambré à brun très pale	
	Taux d'humidité		< 11%	
	Corps étrangers minéraux		< 0.5%	
	Brisures <2.0mm		< 2%	
	Corps étrangers végétaux		< 0.5%	
	Brûlés		< 2 %	
	Endommagés		< 4 %	
	Pesticides		Conforme à la législation en vigueur	
Non OGM, non ionisé, contient du gluten.				
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	358Kcal / 1520 kJ	Fibres	6.38 g
	Protéines	13.4 g	Sel	0.014 g
	Glucides	69.4 g	Sucres	1.22g
	Lipides	1.62 g	Acide gras saturés	0.53g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / passage au détecteur de métaux / Stockage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	5 Kg		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage thermotransfert sur les sacs.		
Palettisation	Nombre de colis/ couche	10		
	Nombre de couches / palette	14		
	Nombre de sacs / palette	140		
	Poids total de la palette	720kg		
	Poids total des produits	700kg		
	Hauteur de la palette	1.50m		
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm		
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film		
	Poids Net	Selon commande		
	Identification	EAN 128 sur chaque palette et pack		
Durée et conditions de stockage		18 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.		
Conditions de transport		Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.		
Conseils d'utilisation		Compter 80 g de produits sec par personne. Cuisson : à la casserole mettre dans deux fois leur volume d'eau bouillante salée et cuire pendant 10 minutes puis égoutter.		
Délais de livraison		Suivant produits et taille de la commande.		

LISTES DES ALLERGENES (LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION INCO 1169/2011 ET SES MISES A JOUR)

Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	Oui	/
Crustacés et produits à base de crustacés.	non	non
Œufs et produits à base d'œufs.	non	non
Poissons et produits à base de poisson.	non	non
Arachides et produits à base d'arachides.	non	non
Soja et produits à base de soja.	non	non
Lait et produits laitiers (y compris lactose)	non	non
Fruits à coque et produits dérivés.	non	non
Moutarde et produits à base de moutarde	non	non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	non	non
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	non	non
Céleri et produits à base de céleri.	non	non
Lupin et produits à base de lupin	non	non
Mollusques et produits à base de mollusques	non	non

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Fait à Chaspuzac, le 18/06/2018

par :

ALLIGIER Marie

Responsable qualité Céréales et légumes secs

