

FICHE TECHNIQUE**PETIT EPEAUTRE**

Mise à jour le :
02/06/2016

PRODUIT PF00302

EAN 13 :	3111950269700	DUN 14	23111950269704	
Matières Premières	Nom commercial	Petit Epeautre		
	Nom latin	Triticum monococcum		
	Origine	France (département Vaucluse)		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Similaire à un grain de blé		
	Couleur	Beige		
	Taux d'humidité	< 16 %		
	Graines impropres à la consommation	< 1 %		
	Corps étrangers, poussière, débris minéraux	< 0,5 %		
	Non OGM, non ionisé, contient gluten, conforme à la législation européenne			
	Corps étrangers (pierres)	Absence		
	Insectes, débris d'insectes	Absence		
Pesticides	Conforme à la législation en vigueur			
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	lipides	Lipides saturés	glucides
	389kcal/1674kj	2.9g	0g	74.9g
	sucres	protéines	fibres	sel
	0.8g	11.8g	7.9g	0.1g

PROCESS DE FABRICATION

Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon (aspect visuel, humidité, corps étrangers) / Conditionnement / passage au détecteur de métaux / Stockage

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	1 Kg
	Conditionnement	Film polypropylène imprimé
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	Marquage par thermotransfert sur le sac
Palettisation	Nombre d'UVC / colis	10
	Nombre de colis/ couche	12
	Nombre de couches / palette	6
	Nombre de colis/palette	72
	Poids total de la palette	760 Kg
Poids total des produits	720 Kg	
Hauteur de la palette	150 cm	
Support	Palette en bois : 80 × 120 cm	
Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film	
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette	
Durée et conditions de stockage	30 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 : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et cuire pendant 40 minutes	

LISTE DES ALLERGENES **PRESENTS DANS LE PRODUIT**

Produit : Petit Epeautre

(Liste conforme à la directive 2006/142/CE amendant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE)

Allergène	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	non
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 ionisées.

Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.