

FICHE TECHNIQUE**ORGE PERLEE**

Mise à jour le :
07/07/2016

PRODUIT

Matières Premières	Nom usuel	Orge perlée		
	Nom latin	Hordeum vulgare		
	Origine	Union européenne		
	Composition	100% orge perlé		
	Pays de transformation	France		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Longueur : 3mm+/-1mm Largeur : 1mm+/-1mm		
	Couleur	Beige		
	Taux d'humidité	< 16%		
	Corps étrangers (poussières, terre) débris minéraux	< 1%		
	Graines étrangères et débris végétaux	<1%		
	Brisures <2mm (les graines écornées ne sont pas des brisures)	< 1%		
	Graines impropres à la consommation	< 2%		
	Non OGM, non ionisé, conforme à la législation européenne en matière de contaminants et pesticides. Contient : Gluten.			
	Pierres, insectes	Absence		
	Pesticides	Conforme à la législation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Glucides	Protéines	Valeur nutritionnelle	Graisses
	77.7g	9.9g	1594kJ	1.1g
	Sucre	Sel	Fibre	Acides gras saturés
	0.8g	0.005g	7.9g	0.2g

PROCESS DE FABRICATION

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

CONDITIONNEMENT

	Poids net	1kg
Conditionnement unitaire	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.
	Identification	Marquage au jet d'encre sur les étuis
Palettisation	Nombre de sachets / colis	10
	Nombre de colis / couche	12
	Nombre de couches / palette	6
	Nombre de paquets / palette	72
	Poids total de la palette	750kg
	Poids total des produits	720kg
	Hauteur de la palette	150cm
	Support	Palette en bois : 80 × 120 cm
	Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film
	Poids Net	Selon commande
	Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.
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 60 g de produits sec par personne. Laisser tremper 2h. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et cuire pendant une heure. En autocuiseur dans une fois et demi leur volume d'eau pendant une ½ heure

LISTE DES ALLERGENES **PRESENTS DANS LE PRODUIT**

Produit : Orge perlée

(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	
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.