

PRODUIT PF02436

GTIN 3111952024369

| | | | | |
|---|--|--------------------------------------|--------------------|--------|
| Matières Premières | Nom commercial | Freekeh | | |
| | Nom latin | <i>Triticum durum</i> | | |
| | Composition | 100 % de blé dur | | |
| | Pays de fabrication | France | | |
| | Origine | Turquie | | |
| Caractéristiques moyennes du produit | Aspect | <1% max 10% et <4mm min 90% | | |
| | Couleur | Vert marron | | |
| | Taux d'humidité | < 13% | | |
| | Corps étrangers (poussières, pierre) | < 0.5% | | |
| | Cops étrangers métallique | absence | | |
| | Brisures <2.0mm | < 2% | | |
| | Corps étrangers (débris végétaux) | < 0.5% | | |
| | Brûlés | <2% | | |
| | Pesticides / métaux lourds / mycotoxines | Conforme à la législation en vigueur | | |
| Non OGM, non ionisé, contient du gluten. | | | | |
| Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g | Valeur énergétique | 350Kcal / 1485 kJ | Fibres | 10g |
| | Protéines | 18 g | Sel | traces |
| | Glucides | 63 g | Sucres | 3g |
| | Lipides | 4 g | Acide gras saturés | 0g |

PROCESS DE FABRICATION

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

CONDITIONNEMENT

| | | | | |
|--|-----------------------------|---|--|--|
| Conditionnement unitaire | Poids Net | 850g | | |
| | 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 d'UVC/colis | 10 | | |
| | Nombre de colis / couche | 12 | | |
| | Nombre de couches / palette | 6 | | |
| | Nombre de colis / palette | 72 | | |
| | Poids total de la palette | 745kg | | |
| | Poids total des produits | 720kg | | |
| | Hauteur de la palette | 150 cm | | |
| | Support | Palette en bois : 80 × 120 cm | | |
| | Spécifications | Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film | | |
| Durée et conditions de stockage | | 24 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 : compter 1 volume de matière pour 2 volumes et demi d'eau. Porter à ébullition l'eau et ajouter le produit. Laissez cuire 20 minutes puis laissez le reposer 5 minutes. Egouttez si nécessaire. | | |
| Délais de livraison | | 6 jours. | | |

LISTE 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 25/06/2018

par :

ALLIGIER Marie

Responsable qualité céréales et légumes secs

