

KASHA MELANGE 3 CEREALES

Sarrazin Grillé 40%, Orge concassé 30% et
Millet 30%

Référence PQG007-6.3.1
Version B
Date d'application : 12/12/2014
Référence PQG007-6.3.1
Version Page 1/2
Date d'application : 12/12/2014

Présentation	Définition	Mélange de céréales comportant 40% de Sarrazin grillé, 30% d'orge et 30% de Millet	
	Origine	Sarrazin grillé et Orge concassé : Pologne Millet : France, Bulgarie	
	Dénomination légale	Mélange 3 céréales	
	Process	Sarrazin grillé : Nettoyage, Séchage Orge concassé : Nettoyage, Triage Millet : Nettoyage, Décorticage	
	Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité	
Caractéristiques physico-chimiques	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
	Humidité	15% max	NF V03707
Microbiologie	Valeurs indicatives		
	Germes aérobies mésophiles	<100 000/g	NF EN ISO 4833
	Coliformes totaux	<10 000/g	NF V08 - 050
	Coliformes fécaux	< 2 000/g	NF V08 - 060
	Levures et moisissures	<1 500/g	NF V08 - 036
	E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2
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	
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.	

KASHA MELANGE 3 CEREALES

Sarrazin Grillé 40%, Orge concassé 30% et
Millet 30%

Page 2/2

Energie	350 Kcal / 1483 Kj	Fibres	6 g
----------------	--------------------	---------------	-----

Valeurs nutritionnelles

Matières grasses 2,4 g
Dont AG saturés 0,4 g
Glucides Dont sucres 69,1 g
2,1 g

Protéines 10,2 g
Sel 0,0025g

Valeurs données sur la base d'une anal

yse (pour 100 g de produit sec)

Applications

Cuisson créole : 1 volume de kasha pour 3 volumes d'eau salée, faire bouillir et laisser cuire à couvert pendant 13 à 14 min.

Cuisson par absorption complète en sauteuse : 1 volume de kasha pour 2 volumes d'eau salée, faire bouillir et laisser cuire en eau frémissante pendant 14 minutes.

Cuisson au four vapeur : 1 volume de kasha pour 2 volumes d'eau salée, cuisson 30 minutes environ sans couvrir.



KASHA 3 cereals mix

Roasted Buckwheat 40%, crushed Barley 30% and Millet
30%

Reference PQG007-6.3.1

Version B

Application date : 12/12/2014

Page 1/2

Presentation	Definition	This cereal mix consist of: 40% of roasted barley and 30% of Millet
	Origin	Roasted buckwheat and crushed barley : Pol Millet : France, Bulgaria
	Legal naming	3 cereals mix
	Process	Grilled buckwheat : cleaning, drying Crushed barley : cleaning, sorting Millet : cleaning, shelling
	Storage	36 months in a cool and dry place

Analysis		Average/Allowance
Moisture		15% max

Indicative values	
Total count	<100 000/g
Total coliforms	<10 000/g
Faecal coliforms	< 2 000/g
Yeasts and moulds	<1 500/g
E. coli	< 10/g

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 regu and 1830 / 2003 and their modifications.
	Allergens	Gluten
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the deliver

KASHA 3 cereals mixture

Grilled Buckwheat 40%, crushed Barley 30% and Millet 30%

Nutritional values	Energy	350 Kcal / 1483 Kj	Fibers	6 g
	Fat	2,4 g	Proteins	10,2 g
	Of which saturated	0,4 g	Salt	0,0025g
	Carbohydrates	69,1 g		
	Of which sugar	2,1 g		
	Value given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)			

Application

Creole cooking : 1 volume of kasha to 3 parts salt water, boil and cook covered for 13 to 14 minutes.

Full absorption cooking pan : 1 volume of kasha to 2 volumes of salt water, boil and cook in simmering water for 14 minutes.

Bake steam : 1 volume of kasha to 2 volumes of salt water, cook about 30 minutes uncovered.

