

SEMOULE DE BLE DUR FINE

Page 1/2

Présentation	Définition	Semoule crue obtenue à partir de blé dur sélectionné. Ce sont des semoules extra (type SSSG selon l'arrêté du 27 mai 1957)	
	Origine	France	
	Dénomination légale	Semoule de blé dur fine	
	Process	Epierrage, nettoyage, broyage, étuvage	
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité	
Caractéristiques physico-	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
	Humidité	14,5% max	NF V03707
Microbiologie	Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.		
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.		

SEMOULE DE BLE DUR FINE

Page 2/2

	Energie	1500kJ/354kcal	Fibres	3g
	Matières grasses	1,3g	Protéines	13g
	Dont AG saturés	0,2g	Sel	0g
	Glucides	71g		

Valeurs nutritionnelles

Dont sucres 1,5g

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

S'utilise en accompagnement (pâtes) ou en dessert (gâteaux, semoule).

Accompagnement: 20 g par personne. Faire dorer un peu de matière grasse, ajouter de l'eau régulièrement pour obtenir une pâte et laisser cuire 10 min.

Dessert: 30 g par personne et par 1/4L de lait. Cuire 10 à 15 min en remuant. Ajouter les autres ingrédients (sucres, raisins secs, ...) hors du feu.

Applications

Aspect après cuisson :

- couleur : jaune

- texture : pâteuse



SEMOLINA (FINE GRAIN)

Presentation	Definition	Uncooked semolina stems from selected durum wheat. This semolina is extra (ESSS type mentioned in the law dated 27th may 1957)		
	Origin	France		
	Legal naming	Fine wheat semolina		
	Process	Clearing of stones, cleaning, grounding, steaming		
	Storage	24 months in a cool and dry place		
Physico-chemical characteristics		Analysis	Average/Allowance	Methods
		Moisture	14,5% max	NF V03707
Microbiology	There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.			
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 regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.		
	Allergens	Gluten		
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.		

SEMOLINA (FINE GRAIN)

Page 2/2

Nutritional values	Energy	1500kJ/354kcal	Fibers	3g
	Fat	1,3g	Proteins	13g
	Of which saturated	0,2g	Salt	0g
	Carbohydrates	71g		
	Of which sugar	1,5g		
		Value : given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)		

Application

Used as an accompaniment (pasta) or dessert (cake, meal).

Served with meat : 20g per person. Add water to the melting butter regularly in order to obtain a mixture. Simmer for 10 min.

Dessert: 30g per person and per 1/4 L of milk. Simmer for 10 to 15 min.

Product appearance as cooked :

- color : yellow
- texture : pasty



Reference PQG007-6.6.4

Version D

Application date : 12/12/2014