

Présentation

Désignation commerciale : Semoule de blé dur

Marque : **légumor**

Description du produit : Semoule de blé dur avec une granulation spécifique

Ingrédient(s) : 100 % blé dur

DDM : 7 mois (1kg) et 9 mois (5 et 25kg)

Caractéristiques organoleptiques

Aspect /Texture : Granuleuse

Couleur : Jaune

Odeur : Caractéristique de la semoule

Goût : Caractéristique de la semoule

Caractéristiques physiques

Granulométrie : 720 μ : \leq 6% ; 600 μ : 15 à 25% ; 500 μ : 20 à 40% ; 400 μ : 25 à 45% ; 375 μ : 0 à 10% ; 200 μ : 5 à 15% ; autre : \leq 6%

Humidité : \leq 14.5 %

Cendres : \leq 0.9%

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

Ce document est la propriété exclusive de la société HAUDECOEUR. Il ne peut être copié ou reproduit sans son accord

Caractéristiques nutritionnelles moyennes pour 100 g

Glucides :	70 g
Sucres :	2g
Protéines :	11.2 g
Matières grasses :	1,5 g
Dont acide gras saturés :	0.1g
Fibres alimentaires :	2.5 g
Sel :	0.03g
Valeur énergétique :	343 kcal soit 1456 kJ

Caractéristiques sanitaires

<u>Critères microbiologiques</u>		<u>Résidus</u>	
Salmonelles :	Absence /25 g	Pesticides :	UE en vigueur
		Mycotoxines :	UE en vigueur
		Métaux lourds :	UE en vigueur
		OGM :	Absence
		Ionisation :	Absence
		Nanoparticule :	Absence

Info +

Mode de stockage avant ouverture du produit : Dans un endroit sec, à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Mode de conservation après ouverture du produit : Idem + bien fermer les emballages

Date limite d'utilisation après ouverture : La DDM si bien fermé et bien stocké

Conseils de préparation traditionnelle : Dans une casserole de lait ou d'eau portée à ébullition, verser la semoule en pluie (environ 25 g de semoule pour ¼ de litre de liquide). Laisser cuire durant 5 à 10 min selon la consistance souhaitée tout en remuant.

Conseils de préparation rapide : Dans un plat approprié, mélanger la semoule avec le lait ou avec l'eau, puis laisser cuire au micro-ondes à puissance maximale pendant 4-5 min.

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

Ce document est la propriété exclusive de la société HAUDECOEUR. Il ne peut être copié ou reproduit sans son accord

<u>Allergènes</u>	<i>Ingrédients (Présence / Absence)</i>	<i>Risque de contamination croisée (O (Oui) / N (Non))</i>		
		1 kg	5 kg	25 kg
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de céréales	<i>Présence (Blé)</i>	-	-	-
Crustacés et produits à base de crustacés	<i>Absence</i>	N	N	N
Œufs et produits à base d'œufs	<i>Absence</i>	N	N	N
Poissons et produits à base de poissons	<i>Absence</i>	N	N	N
Arachide et produits à base d'arachide	<i>Absence</i>	N	N	N
Soja et produits à base de soja	<i>Absence</i>	N	N	N
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	<i>Absence</i>	N	N	N
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits	<i>Absence</i>	N	N	N
Céleri et produits à base de céleri	<i>Absence</i>	N	N	N
Moutarde et produits à base de moutarde	<i>Absence</i>	N	N	N
Graines de sésame et produits à base de sésame	<i>Absence</i>	N	N	N
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l en termes de SO₂ total pour les produits prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	<i>Absence</i>	N	N	N
Lupin et produits à base de lupin	<i>Absence</i>	N	N	N
Mollusques et produits à base de mollusques	<i>Absence</i>	N	N	N

Conditionnement et emballage / données logistiques

(UC) Unité consommateur	Matériau	Code article	Code EAN	Poids net
Sac 25 kg	Papier kraft	5050	3276650050505	25 kg
Sac 5 kg	Papier kraft	5015	3276650050161	5 kg
Sachet 1 kg	Complexe	5011	3276650050116	1 kg

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.

Ce document est la propriété exclusive de la société HAUDECOEUR. Il ne peut être copié ou reproduit sans son accord