

<b>DENOMINATION COMMERCIALE</b>	Petit épeautre BIO 1.8 kg - ORIGINE FRANCE cuit sous vide			  	Photo non contractuelle	
<b>CODE ARTICLE</b>	2063					
<b>EAN 13 UVC</b>	3227290000634					
<b>EAN 13 colis</b>	3227291000633					
<b>POIDS NET</b>	1.8 kg					
<b>LISTE DES INGREDIENTS</b>	PETIT EPEAUTRE*(97%), huile de colza*, sel. *Issus de l'agriculture biologique.		<b>ORIGINE MP</b>	<b>FRANCE</b>		
<b>CALIBRE / COUPE</b>	/		<b>PROCESS</b>	PASTEURISATION		
<b>VALEURS NUTRITIONNELLES</b> Valeurs moyennes pour 100 grammes	Mat.gr (g)	3.8	<b>VALEURS ENERGETIQUES</b> Valeurs moyennes pour 100 grammes			
	dont Acide gras saturés (g)	0.3				
	Glucides (g)	24	kj	701		
	dont sucres (g)	<0.5	kcal	167		
	Fibres alimentaires (g)	5.3	<b>NUTRISCORE</b>		<b>A</b>	
	Protéines (g)	6.4	<b>BACTERIOLOGIE</b>			
	Sodium (mg)	192	Micro-organismes aérobies 30°C	<10000 ufc/g		
Equivalent sel (g)	0.48	Entérobactéries présumés 30°C	< 1000 ufc/g			
<b>ATTESTATIONS</b>	Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage OGM selon la réglementation en vigueur :					
	☞ CE n°1139/98 du 26 mai 1998					
	☞ CE n°49/2000 du 10 janvier 2000					
	☞ CE n°50/2000 du 10 janvier 2000					
	☞ Règlement 1829/2003 du 22/09/2003					
	☞ Règlement 1830/2003 du 22/09/2003					
	Allergène : <b>GLUTEN, peut contenir trace de SOJA</b>					
Métaux lourds : conforme à la réglementation						
Pesticides : conforme à la réglementation						
Absence de traitement par ionisation						
Absence de mycotoxines						
Absence de dioxine						
<b>CERTIFICATION</b>	Site de fabrication certifié selon le référentiel IFS (International Food Standard)					
<b>CONSERVATION</b>	Durée de vie garantie Client (DLC)	30 jours				
	Conditions de stockage	En froid positif 0/+4°C.				
	Après ouverture	En froid positif 0/+4°C et à consommer sous 48 heures.				
<b>CONSEILS DE PREPARATION</b>	Ouvrir la poche à l'aide d'une paire de ciseaux.					
<b>CONSEILS D'UTILISATION</b>	A froid : Assaisonner selon vos envies.					
	A la casserole : Verser le produit dans une casserole avec un fond d'eau et réchauffer à couvert 8 minutes à feu moyen.					
	Au four : Verser le produit dans un plat, assaisonner et remonter en température pendant 12 minutes à 210°C.					
<b>CONDITIONNEMENT</b>	Conditionnement de l'UVC	Sachet plastique				
	Conditionnement de l'unité supérieure (US)	Carton	Nb d'UVC / US	6		
<b>PALETTISATION</b>	Palette (dimensions et type)	Bois 80 x 120 cm	Nb d'US/Palette	66		
	Nb d'UVC / palette	396	Poids net/palette	712,8 kg		
<b>PRECAUTION DE MANUTENTION</b>	Eviter les secousses et les chocs pouvant endommager voire percer le film plastique ou écraser le produit.					