

**PRODUIT PF00302**

**UVC EAN 13 : 3111950269700**

<b>Matières Premières</b>	Nom commercial	Petit épeautre		
	Nom latin	<i>Triticum monococcum</i>		
	Composition	100% Petit épeautre		
	Origine	France (Velay)		
<b>Caractéristiques moyennes du produit</b>	Aspect	Céréale dont seule la balle a été éliminée		
	Couleur	Brun clair		
	Taux d'humidité	< 15 %		
	Graines au visuel non conforme graines tachées, mangées et mal dépéliculées	< 2 %		
	Corps étrangers, minéraux, poussière, terre	< 0.25%		
	Graines étrangères et débris végétaux	< 0.25 %		
	Graines cassés	< 5 %		
	Insectes	Absence		
	Non OGM, non ionisé. Contient du Gluten			
Pesticides / mycotoxines / métaux lourds	Conforme à la législation en vigueur			
<b>Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g</b>	Valeur énergétique	344 kcal / 1450 Kj	Fibres	10.7 g
	Protéines	15.6 g	Sel	0.02g
	Glucides	59.5 g	Sucres	6.68 g
	Lipides	2.43 g	Acide gras saturés	0.41 g

**PROCESS DE FABRICATION**

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

**CONDITIONNEMENT**

<b>Conditionnement unitaire</b>	Poids Net	1KG		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage par thermotransfert sur le sachet		
<b>Palettisation</b>	Nombre UVC / colis	10		
	Nombre de colis/couche	11		
	Nombre de couches / palette	8		
	Nombre UVC / palette	880		
	Nombre de colis/ palette	88		
	Poids total de la palette	905 kg		
	Poids total des produits	880 kg		
Hauteur de la palette	1.40m			
Support	Palette en bois : 80 × 120 cm			
Spécifications	Hauteur maximale de la charge : 150 cm Protection par film			
Poids Net	Selon commande			
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.			
<b>Durée et conditions de stockage</b>	36 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.			
<b>Conditions de transport</b>	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.			
<b>Conseils d'utilisation</b>	Compter 60 g de produits sec par personne. Faire tremper pendant une nuit. Verser un volume de grand épeautre dans 3 fois son volume d'eau froide salée. Cuire à feu doux pendant environ 40 minutes après ébullition.			

<b>LISTE DES ALLERGENES (LISTE CONFORME A LA REGLEMENTATION INCO 1169/2011 INCO ET SES MISES A JOUR</b>		
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	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 13/07/2018  
par : Marie Alligier, Responsable qualité pôle veggio.

