

PRODUIT PF02984

GTIN 3111952029845

Matières Premières	Nom commercial	Riz noir		
	Origine	Chine		
Caractéristiques moyennes du produit	Aspect	Graines allongées		
	Couleur	Noir		
	Taux d'humidité	< 14%		
	Graines aux visuels non conformes	< 2%		
	Corps étrangers minéraux	< 0.1%		
	Corps étrangers végétaux	< 0.1%		
	Corps étrangers métallique	Absence		
	Graines cassés	< 5%		
	Non OGM, non ionisé, traces éventuelles de gluten			
	Pesticides et métaux lourds		Conforme à la législation en vigueur	
Valeurs Nutritionnelles Moyennes Pour 100g	Valeur énergétique	344 kcal / 1460 kJ	Fibres	5.9 g
	Protéines	11.1 g	Sel	<0.01 g
	Glucides	69.2 g	Sucres	2.5 g
	Graisses	0.94 g	Acide gras saturés	0.14 g

PROCESS DE FABRICATION

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

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	950g		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. - Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Marquage au jet d'encre sur étiquettes		
Palettisation	Nombre de d'étui/colis	10		
	Nombre de colis / couche	11		
	Nombre de couches / palette	7		
	Nombre de colis / palette	77		
	Nombre UVC/palette	770		
	Poids total de la palette	757 kg		
	Poids total des produits	732 kg		
	Hauteur de la palette	1.60m		
Support	Palette en bois : 80 x 120 cm			
Spécifications	Protection par film			
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette.			
Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.			
Durée et conditions de stockage		24 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.		
Conseil d'utilisation		Compter 60 g de produits secs par personne. Trempage inutile. Cuisson : A la casserole mettre dans trois fois leur volume d'eau et à partir de l'ébullition cuire pendant 35 minutes à feu doux pour obtenir un produit ferme		
Délais de livraison		6 jours ouvrés		

LISTE DES ALLERGENES (Liste conforme à la réglementation INCO 1169/2011 et ses mises à jour)

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.	non	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 11/12/2019

par :NICOLAS Maxime, manager qualité sénior légumes secs et céréales

