

DENOMINATION COMMERCIALE	Petit épeautre BIO 1.8 kg - ORIGINE FRANCE cuit sous vide		    Photo non contractuelle	
CODE ARTICLE	2063			
EAN 13 UVC	3227290000634			
EAN 13 colis	3227291000633			
POIDS NET	1.8 kg			
LISTE DES INGREDIENTS	PETIT EPEAUTRE*(97%), huile de colza*, sel. *Issus de l'agriculture biologique.		ORIGINE MP	FRANCE
CALIBRE / COUPE	/		PROCESS	PASTEURISATION
VALEURS NUTRITIONNELLES Valeurs moyennes pour 100 grammes	Mat.gr (g)	3.8	VALEURS ENERGETIQUES	
	dont Acide gras saturés (g)	0.3	Valeurs moyennes pour 100 grammes	
	Glucides (g)	24	kJ	701
	dont sucres (g)	<0.5	kcal	167
	Fibres alimentaires (g)	5.3	NUTRIScore	A
	Protéines (g)	6.4	BACTERIOLOGIE	
	Sodium (mg)	192	Micro-organismes aérobies 30°C <10000 ufc/g Entérobactéries présumés 30°C < 1000 ufc/g Staphylocoques à coagulase positive 37°C < 100 ufc/g Salmonella spp [mobile] absence / 25g Bacillus cereus présumé 30°C < 500 ufc/g	
	Equivalent sel (g)	0.48		
ATTESTATIONS	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 : GLUTEN, peut contenir trace de SOJA			
	Métaux lourds : conforme à la réglementation			
	Pesticides : conforme à la réglementation			
	Absence de traitement par ionisation			
	Absence de mycotoxines			
	Absence de dioxine			
	CERTIFICATION	Site de fabrication certifié selon le référentiel IFS (International Food Standard)		
CONSERVATION	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.		
CONSEILS DE PREPARATION	Ouvrir la poche à l'aide d'une paire de ciseaux.			
CONSEILS D'UTILISATION	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.			
CONDITIONNEMENT	Conditionnement de l'UVC	Sachet plastique		
	Conditionnement de l'unité supérieure (US)	Carton	Nb d'UVC / US	6
PALETTISATION	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
PRECAUTION DE MANUTENTION	Eviter les secousses et les chocs pouvant endommager voire percer le film plastique ou écraser le produit.			