

DEFINITION

Céréales Méditerranéennes est un mélange élaboré à base de semoule de blé dur précuite et d'autres céréales, le tout aromatisé, agrémenté de légumes et assaisonné à l'huile d'olive et à la persillade.

LISTE DES INGREDIENTS

Semoule de **blé** dur précuite (**gluten**) (52 %), céréales complètes (30 %) (semoule de **blé** dur complète précuite (**gluten**) (20 %), flocons de **seigle** malté (**gluten**) (6,3 %), flocons d'**orge** (**gluten**) (3 %), flocons d'**épeautre** (**gluten**) (1 %)), semoule de maïs précuite (6,5 %), arôme naturel, farine de **blé** précuite (**gluten**) (1,8 %), sel, tomates déshydratées, poivrons rouges déshydratés, huile d'olive vierge extra (0,9 %), ail (0,9 %), persil déshydraté (0,75 %), huile de tournesol, herbes de Provence (0,1 %).

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Préparation précuite à base de blé dur, d'autres céréales et d'huile d'olive vierge extra (0.9 %)

ALLERGENES

| | Present dans le produits ? Oui / Non | Risque contamination croisée ? Oui / Non |
|--|--------------------------------------|--|
| * LAIT et/ou produits à base de lait | Non | Non |
| Caséine/Caséiniers de sodium | Non | Non |
| Protéines de lait de vache | Non | Non |
| Lactose | Non | Non |
| * ŒUFS et/ou produits à base d'œufs | Non | Non |
| * SOJA et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...) | Non | Oui |
| * CEREALES contenant du GLUTEN : | Oui | / |
| Blé | Oui | / |
| Seigle | Oui | / |
| Triticale | Non | Oui |
| Orge | Oui | / |
| Avoine | Non | Oui |
| Epeautre | Oui | / |
| Kamut | Non | Oui |
| Autres : | Non | Non |
| * POISSON et/ou produits à base de poisson | Non | Non |
| * CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés | Non | Non |
| * MOLLUSQUES et produits à base de mollusques | Non | Non |
| * FRUITS A COQUE et dérivés : | | Oui |
| Amande | Non | |
| Noix | Non | Non |
| Noix de cajou | Non | Non |
| Noix du Brésil | Non | Non |
| Noix de macadamia | Non | Non |
| Noix de pécan | Non | Non |
| Noisette | Non | Non |
| Pistache | Non | Non |
| Châtaigne | Non | Oui |
| Autres : | Non | Non |
| * ARACHIDE et/ou produits à base d'arachide | Non | Non |
| * Anhydrides sulfureux et SULFITES (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg) | Non | Non |
| * CELERI et/ou produits à base de céleri | Non | Oui |
| * MOUTARDE et produits à base de moutarde | Non | Oui |
| * LUPIN et produits à base de lupin | Non | Oui |
| * SESAME et/ou produits à base de sésame | Non | Non |
| * PIGNON DE PIN | Non | Oui |
| * LATEX NATUREL | Non | Oui |

DECLARATION ALLERGENES (Selon la réglementation européenne)

Traces possibles de soja, fruits à coques, céleri, moutarde et lupin.

DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine semoule de blé dur : UE

VALEURS NUTRITIONNELLES

| | Boîte 400 g | Boîte 1 kg |
|--|--------------------|--------------------|
| Valeurs moyennes pour 100 g sur produit remis en oeuvre | | |
| Valeur énergétique | 618 kJ 146 kcal | 665 kJ 157 kcal |
| Matières grasses | 1.4 g | 1.5 g |
| dont acides gras saturés | 0.2 g | 0.3 g |
| Glucides | 27 g | 30 g |
| dont sucres | 2 g | 2.1 g |
| Fibres alimentaires | 2.7 g | 2.9 g |
| Protéines | 4.9 g | 5.3 g |
| Sel | 0.7 g | 0.76 g |

PREPARATION

| <i>Etui 400 g</i> | <i>Etui 1 kg</i> |
|---|---|
| ① Portez 30 cl d'eau à ébullition dans une sauteuse. ② Hors du feu, versez 1 sachet et ajoutez une noix de beurre. ③ Mélangez, couvrez et laissez gonfler 9 minutes. ④ Réchauffez 1 à 2 min. à feu doux, en mélangeant régulièrement avec une fourchette. | ① Versez les Céréales Méditerranéennes dans un bac gastro. ② Ajoutez 125 cl d'eau chaude par kg + matière grasse. ③ Mélangez, couvrez et laissez gonfler 10 min. ④ Egrenez. |

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : graines de semoule jaune avec des flocons de céréales et des marquants (persil)

Goût et odeur : sucré / salé : cannelle, miel, persillade

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

| | | | |
|----------------------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| <i>Germes Mésophiles à 35° C</i> | < 300 000/g. | <i>E. Coli</i> | < 10/g. |
| <i>Moisissures</i> | < 3 000/g. | <i>Staphylocoques</i> | < 10/g. |
| <i>Levures</i> | < 3 000/g. | <i>Salmonelles</i> | Absence/25g. |
| <i>Coliformes totaux</i> | < 1 000/g. | | |

RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur sur les pesticides

METAUX LOURDS / MYCOTOXINES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur

CONDITIONNEMENT

. Boîte 400 g (2 x 200 g) / sixain de 12 boîtes

. Boîte 1 kg (2 x 500 g) / sixain de 6 boîtes

Edition :
12.04.22

IONISATION

Le produit est-il ionisé ?

Oui

Non

Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?

OGM

Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ?

Oui

Non

DLUO

. Boîte 400 g : 12 mois

. Boîte 1 kg : 15 mois

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.