

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 :		
Amande	Non	Oui
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	Non
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	Non
* LATEX NATUREL	Non	Non

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	616 kJ 146 kcal	663 kJ 157 kcal
Matières grasses	1.3 g	1.4 g
dont acides gras saturés	0.2 g	0.2 g
Glucides	28 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

CONSEILS DE PREPARATION

<i>Etui 400 g - Pour 1 sachet + 300 ml d'eau = 4 pers. - A la poêle</i>	<i>Etui 1 kg</i>
① Portez l'eau à ébullition dans une poêle. Hors du feu, versez le contenu d'un sachet. A votre convenance, vous pouvez ajouter une noix de beurre ② Mélangez, couvrez et laissez gonfler 9 minutes. Réchauffez ensuite 1 à 2 minutes à feu doux en égrainant régulièrement avec une fourchette.	① Versez les Céréales Méditerranéennes dans un bac gastro. ② Ajoutez 1.25 L d'eau bouillante par kg. ③ Mélangez, couvrez et laissez gonfler 10 minutes. ④ Egrenez à la fourchette.

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

SPECIFICATIONS TECHNIQUES
CEREALES
MEDITERRANEENNES®

Edition :
18.07.24

FT ME 120
Indice de révision
S

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

DDM

. Boîte 400 g : 12 mois

. Boîte 1 kg : 15 mois

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