Tipiak
Épicerie

Edition : 20/07/23	SPECIFICATIONS TECHNIQUES **CEREALES A L'INDIENNE**	**FT ME 150** Indice de révision **U**

DEFINITION

Céréales à l'indienne est une préparation élaborée à base de semoule de blé dur, flocons de soja, d'orge, d'avoine, fruits, légumes, assaisonnée et épicée.

LISTE DES INGREDIENTS

Semoule de **blé** dur précuite (**gluten**) (62%), flocons de **soja** (12 %), flocons d'**orge** (**gluten**) (6%), flocons d'**avoine** (**gluten**) (6 %), oignons frits, ananas déshydratés (sucre, acidifiant : acide citrique), sel, poivrons rouges déshydratés, raisins secs (1.3 %) (huiles végétales : tournesol et/ou coton et/ou colza), huile de tournesol, épices (1 %), sucre, farine de riz, arômes naturels, tomate en poudre, ail en poudre, zeste de citron.
Pour étui RHF : ananas déshydratés (2 %)

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Mélange de semoule de blé dur précuite, de flocons de céréales et de soja, de raisins secs et d'épices.

ALLERGENES

	Présent dans le Produit ? 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…)	**Oui**	/
* **CEREALES** contenant du **GLUTEN** :	**Oui**	/
Blé	**Oui**	/
Seigle	Non	**Oui**
Triticale	Non	**Oui**
Orge	**Oui**	/
Avoine	**Oui**	/
Epeautre	Non	**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	**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 règlementation européenne)

Traces possibles de céleri, moutarde, lupin et fruits à coque

Responsable Qualité:

CEREALES A L'INDIENNE

DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France
Origine semoule de blé dur : UE

VALEURS NUTRITIONNELLES

Etui 260 g		Etui 1 kg / Sac 3.5 kg	
Valeurs moyennes sur produit cuit	**Pour 100 g**	**Valeurs moyennes sur produit cuit**	**Pour 100 g**
Valeur énergétique	607 kJ 141 kcal	Valeur énergétique	642 kJ 150 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	2.3 g 0.4 g	Matières grasses dont acides gras saturés	2.4 g 0.4 g
Glucides dont sucres	23 g 2.8 g	Glucides dont sucres	24 g 3 g
Fibres alimentaires	3 g	Fibres alimentaires	3.2 g
Protéines	6 g	Protéines	6.4 g
Sel	0.79 g	Sel	0.83 g

PREPARATION

A froid	A chaud
1) Versez les Céréales à l'Indienne dans un bac gastro. 2) Ajoutez 1.4 L* d'eau froide par kg. 3) Mélangez, couvrez et laissez gonfler 1 heure au frais. 4) Egrenez à la fourchette	1) Versez les Céréales à l'Indienne dans un bac gastro. 2) Ajoutez 1.4 L* d'eau bouillante par kg. 3) Mélangez, couvrez et laissez gonfler 10 minutes. 4) Egrenez à la fourchette

* 1.2 L pour l'étui kg

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : graines de semoule jaune avec des flocons de céréales et des marquants
Goût et odeur : sucré / salé : cannelle, miel, persillade

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes Mésophiles à 30° C	< 300 000/g.	*E. Coli*	< 10/g.
Moisissures	< 3 000/g.	*Staphylocoques*	< 10/g.
Levures	< 3 000/g.	*Salmonelles*	Absence/25g.
Coliformes totaux	< 1 000/g.	Listeria	Absence/25g.

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

. Voir fiche logistique

IONISATION

	Oui	Non
Le produit est-il ionisé ?	☐	☑
Un ou plusieurs composants du produit sont- ils ionisés ?	☐	☑

OGM

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

DDM

. Boîte 260 g : 18 mois
. Boîte 1 kg : 14 mois
. Sac 3,5 kg : 18 mois
A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

TEL : +33 (0)2.40.32.11.11 - FAX : +33 (0)2.40.32.11.30