

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)** (66 %), semoule de maïs précuite (9,7 %), flocons de **seigle malté (gluten)** (6,3 %), flocons d'**orge (gluten)** (3 %), persillade 2,7 % (ail 1,8 %, persil 0,9 %), farine de **blé (gluten)** (2.7 %), arômes (**céleri**), sel, flocons d'**épeautre (gluten)** (1 %), tomates déshydratées (1 %), poivrons rouges déshydratés (1%), huile d'olive vierge extra (1%), huile de tournesol, cannelle (0,2%), herbes de Provence (0.1%).

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Préparation précuite à base de blé dur, d'autres céréales et d'huile d'olive (1%)

ALLERGENES

Déclaration : Traces possibles de lait, œuf, soja, poisson, crustacés, mollusques, fruits à coques, moutarde, lupin et sésame

	Present dans le produits ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non
* LAIT et/ou produits à base de lait	Non	Oui
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Oui
Protéines de lait de vache	Non	Oui
Lactose	Non	Oui
* ŒUFS et/ou produits à base d'œufs	Non	Oui
* 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	Oui
* CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés	Non	Oui
* MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	Non	Oui
* FRUITS A COQUE et dérivés :		Oui
Amande	Non	
Noix	Non	Oui
Noix de cajou	Non	Oui
Noix du Brésil	Non	Oui
Noix de macadamia	Non	Oui
Noix de pécan	Non	Oui
Noisette	Non	Oui
Pistache	Non	Oui
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	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	Oui
* PIGNON DE PIN	Non	Oui
* LATEX NATUREL	Non	Oui

SPECIFICATIONS TECHNIQUES
CEREALES
MEDITERRANEENNES®

FT ME 120

Edition :
16.06.20

Indice de révision
0

DECLARATION D'ORIGINE

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

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes sur produit cuit	Pour 100 g
Valeur énergétique	649 kJ 153 kcal
Matières grasses	1.3 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	28.9 g
dont sucres	2.6 g
Fibres alimentaires	2.1 g
Protéines	5 g
Sel	0.7 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

SPECIFICATIONS TECHNIQUES
CEREALES
MEDITERRANEENNES[®]

Edition :
16.06.20

FT ME 120
Indice de révision
0

IONISATION

Oui **Non**

Le produit est-il ionisé ?

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 : 2 ans

. Boîte 1 kg : 15 mois

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

Edition :

**MELANGE DE CEREALES M réf. 56 /
CEREALES MEDITERRANEENES®**

Indice de révision

07.07.20

P

DEFINITION

Le mélange de céréales M Réf. 56 / Céréales Méditerranéennes est un mélange élaboré à base de semoule de blé dur précuite et d'autres céréales, le tout épicé, agrémenté de légumes cuisinés et assaisonné à l'huile d'olive et à la persillade.

Liste des ingrédients

Semoule de **blé dur précuite (gluten)** (62 %), **blé dur précuit concassé (gluten)** (17 %), flocons de **seigle malté (gluten)** (14 %), persil déshydraté (1,4 %), huile d'olive vierge extra (1,4 %), sel, ail déshydraté, flocons d'**épeautre (gluten)** (1 %), tomates déshydratées (0,5 %), cannelle, 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 (1,4 %)

ALLERGENES

Déclaration : Traces possibles de lait, soja, céleri, moutarde et lupin

	Present dans le produits ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non
* LAIT et/ou produits à base de lait	Non	Oui
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Non
Protéines de lait de vache	Non	Oui
Lactose	Non	Oui
* 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	Non
Orge	Non	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	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 D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine semoule de blé dur : UE

Responsable Qualité:



Edition :

**MELANGE DE CEREALES M réf. 56 /
CEREALES MEDITERRANEENES®**

Indice de révision
P

07.07.20

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes sur produit cuit	Pour 100 g
Valeur énergétique	680 kJ 161 kcal
Matières grasses	1.2 g
dont acides gras saturés	0.2 g
Glucides	31 g
dont sucres	2.4 g
Fibres alimentaires	3.1 g
Protéines	5.3 g
Sel	0.58 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

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

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Germes Mésophiles à 30° 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

- . Sac kraft doublé polyéthylène 25 kg
- . Sac en film polyester aluminisé 4 kg

IONISATION

	Oui	Non
Le produit est-il ionisé ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

OGM

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

Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

DLUO

- . Sac 25 kg : 6 mois
- . Sac 4 kg : 11 mois

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