

CEREALES A L'INDIENNE

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**) (60%), flocons précuits de **soja** (12%), flocons précuits d'**orge** (**gluten**) (6%), flocons précuits d'**avoine** (**gluten**) (6%), sel, oignons frits, poivrons rouges déshydratés, raisin (1,7%), ananas (1,7%) (sucre, ananas), huiles végétales (tournesol, coton), épices (1%), pomme (0,7%), sucre, arômes naturels, maltodextrine, tomate en poudre, ail en poudre, crème en poudre (**lait**, **lactose**), zeste de citron

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Mélange de semoule, de flocons de céréales, de soja précuits, de fruits et d'épices.

ALLERGENES

<i>Etui 1 kg - 1</i>	<i>Sac 3,5 kg - 2</i>
Traces possibles d'œuf, céleri, moutarde, lupin et fruits à coque.	Traces possibles d'œuf, céleri, moutarde et lupin.

	Présent dans le Produit ? Oui / Non	1	2
		Risque contamination croisée ? Oui / Non	
* LAIT et/ou produits à base de lait	Oui	/	/
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Oui	Oui
Protéines de lait de vache	Oui	/	/
Lactose	Oui	/	/
* ŒUFS et/ou produits à base d'œufs	Non	Oui	Oui
* 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	Oui
Triticale	Non	Oui	Oui
Orge	Oui	/	/
Avoine	Oui	/	/
Epeautre	Non	Oui	Oui
Kamut	Non	Oui	Oui
Autres :	Non	Non	Non
* POISSON et/ou produits à base de poisson	Non	Non	Non
* CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés	Non	Non	Non
* MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	Non	Non	Non
* FRUITS A COQUE et dérivés :			
Amande	Non	Oui	Non
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Noix de macadamia	Non	Non	Non
Noix de pécan	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Pistache	Non	Non	Non
Châtaigne	Non	Oui	Oui
Autres :	Non	Non	Non
* ARACHIDE et/ou produits à base d'arachide	Non	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et SULFITES (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non	Non
* CELERI et/ou produits à base de céleri	Non	Oui	Oui
* MOUTARDE et produits à base de moutarde	Non	Oui	Oui
* LUPIN et produits à base de lupin	Non	Oui	Oui
* SESAME et/ou produits à base de sésame	Non	Non	Non
* PIGNON DE PIN	Non	Oui	Oui
* LATEX NATUREL	Non	Oui	Oui

Edition :

12/06/20

**CEREALES
A L'INDIENNE**

Indice de révision

P

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	719 kJ 170 kcal
Matières grasses	2.7 g
dont acides gras saturés	0.4 g
Glucides	26.6 g
dont sucres	4.1 g
Fibres alimentaires	4.1 g
Protéines	7.2 g
Sel	0.81 g

PREPARATION

- 1) Versez les Céréales à l'Indienne dans un bac gastro.
- 2) Ajoutez 120 cl d'eau bouillante au kg + matière grasse.
- 3) Mélangez, couvrez et laissez gonfler 10 minutes.
- 4) Egrenez

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

<i>Germes Mésophiles à 30° C</i>	< 300 000/g.	<i>E. Coli</i>	< 10/g.
<i>Moississures</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.	<i>Listeria</i>	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

- . Boîte 1 kg (2 x 500 g) / sixain de 6 boîtes
- . Sac en film polyester aluminisé 3,5 kg

Edition :

12/06/20

CEREALES A L'INDIENNE

Indice de révision

P

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 1 kg : 14 mois

. Sac 3,5 kg : 18 mois

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