

Edition :

CEREALES A L'ASIATIQUE

Indice de révision

27/03/25

K

DEFINITION

Les céréales à l'asiatique sont un mélange de céréales (semoule de blé dur, flocons d'orge et d'avoine) et de flocons de soja, aromatisés aux saveurs asiatiques et agrémentés de légumes déshydratés.

LISTE DES INGREDIENTS

Semoule de **blé dur** précuite (**gluten**) (64,8%), flocons de **soja** précuits (13,4%), flocons d'**orge** précuits (**gluten**) (6,4%), flocons d'**avoine** précuits (**gluten**) (6,4%), arômes naturels (**gluten**), carottes déshydratées (1,8%), huile de tournesol, sel, haricots mungo déshydratés (0,9%), champignons noirs déshydratés (0,5%), poireaux déshydratés.

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Préparation à base de blé dur, de flocons de soja, orge et avoine, et de carottes, haricots mungo et champignons noirs déshydratés.

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	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 fruits à coque, céleri, moutarde, lupin

Responsable Qualité:



DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine semoule de blé dur : UE

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes sur produit remis en œuvre	Pour 100 g
Valeur énergétique	708 kJ 165 kcal
Matières grasses	2.7 g
dont acides gras saturés	0.4 g
Glucides	25 g
dont sucres	1.6 g
Fibres alimentaires	3.7 g
Protéines	7.8 g
Sel	0.73 g

PREPARATION

A froid	A chaud
1) Versez les Céréales à l'Asiatique 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'Asiatique 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 : mosaïque de couleurs : graine homogène, de couleur brune dorée, agrémentée de flocons de céréales et soja, et de morceaux de légumes (carottes, champignons) de couleur noire, orange et verte.

Goût / odeur cuisinés.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Germes Mésophiles à 35° C</i>	< 300 000 ufc/g.	<i>E. Coli</i>	< 10 ufc/g.
<i>Moisissures</i>	< 3 000 ufc/g.	<i>Staphylocoques</i>	< 100 ufc/g.
<i>Levures</i>	< 3 000 ufc/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g.
<i>Coliformes totaux</i>	< 1 000 ufc/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

Edition :

CEREALES A L'ASIATIQUE

Indice de révision

27/03/25

K

CONDITIONNEMENT

. Voir fiche logistique

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 1 kg : 15 mois

. Sac 3,5 kg : 12 mois

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