

**DEFINITION**

Céré'Sun® est une association de céréales, légumineuses et graines Bio de France.

**Liste des ingrédients**

Semoule de **blé (gluten)** dur semi-complète précuite\* (61 %), protéines de **soja\***, lentilles précuites\* (7 %), **soja** précuit concassé\*, flocons d'**épeautre\* (gluten)** (6 %), graines de tournesol\* (5 %), graines de lin brun\* (3 %), graines de lin jaune\* (1,5 %).

\* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique

Produit issu de l'agriculture biologique certifié bio par Ecocert France SAS – N/N° identification ECOCERT : 44/20349

**DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT**

Préparation précuite à base de blé dur, de soja, de graines et d'autres céréales.

**ALLERGENES**

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

**DECLARATION ALLERGENES** (Selon la réglementation européenne)

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

**DECLARATION D'ORIGINE**

Origine de fabrication du produit fini : France

Origine semoule de blé dur semi-complète précuite : France

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

Valeurs moyennes sur produit cru	Pour 100 g
Valeur énergétique	1599 kJ 381 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	8.1 g 1 g
Glucides dont sucres	53 g 3.4 g
Fibres alimentaires	11 g
Protéines	19 g
Sel	0.01 g
Oméga 3	1.1 g

**PREPARATION** - 1 sac de 4 kg + 5 litres d'eau + huile végétale + sel = 75 portions (120 g /portion)

Réhydratation à froid	Réhydratation à chaud
1/ Versez le Céré'Sun® dans un bac gastro 2/ Ajoutez 1.25 L d'eau froide par kg + huile végétale + sel 3/ Mélangez, couvrez et laissez gonfler 1 h 4/ Egrenez	1/ Versez le Céré'Sun® dans un bac gastro 2/ Ajoutez 1.25 L d'eau bouillante par kg + huile végétale + sel 3/ Mélangez, couvrez et laissez gonfler 10 minutes 4/ Egrenez

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

*Aspect* : mélange de graines aux couleurs contrastées (crème, marron)

*Goût et odeur* : Typiques des céréales

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

<i>Germes Mésophiles à 30° C</i>	< 300 000 ufc/g.	<i>E. Coli</i>	< 10 ufc/g.
<i>Moisissures</i>	< 3 000 ufc/g.	<i>Staphylocoques Auréus</i>	< 100 ufc/g.
<i>Levures</i>	< 3 000 ufc/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g.
<i>Coliformes totaux</i>	< 1 000 ufc/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 papier 4 kg

**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**

. 15 mois ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.