



Fiche technique

MÉLANGE CÉRÉALES GOURMANDES BIOLOGIQUES

Description du produit:	Mélange riz long blanc étuvé et de lentilles jaunes et corail.
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10
Ingrédients :	Riz long blanc Etuvé (60%)*, lentilles corail (20%)*, lentilles jaunes (20%) * <i>issus de l'agriculture biologique</i>
Origine :	Matières Premières : Riz long blanc Etuvé : Italie, Pakistan. Lentilles corail : Turquie, Russie Lentilles jaune : Turquie Transformation : France
Utilisation :	Rincer à l'eau claire puis cuire à l'eau bouillante salée ou façon pilaf (environ 15 minutes)
Caractéristiques sensorielles :	Couleur : mélange de blanc, jaune, orange. Odeur : typique Goût : typique Consistance : tendre (après cuisson)
Valeurs nutritionnelles (pour 100g):	Valeurs énergétiques : 1477 kJ / 353 kcal Lipides : 1.58 g dont acides gras saturés : 0.27 g Glucides : 67.6 g dont sucres : 1.16 g Fibres : 4.97 g Protéines : 14.5 g Sodium : 0.27g
Conditionnement :	Sac de 5 kg
Conservation :	Dans un endroit frais et sec.
Garanties sans OGM :	selon le règlement cadre (CE) n°834/2007 et n°889/2008,
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012 et selon le règlement cosmétique N°1223/3009.
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur



Allergènes		
	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Oeufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	OUI
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	OUI
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	OUI
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.

