



Fiche technique

EPEAUTRE (PETIT) BIOLOGIQUE



Description du produit:	Graines d'épeautre sont nettoyées, triées et décortiquées.	
Code article :	01240 : en big bag 1T 01230 : en 25kg 01220 : en 5kg	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	EPEAUTRE* (<i>triticum monococcum</i>) * <i>issu de l'agriculture biologique</i>	
Origine :	Allemagne, Autriche, Hongrie	
Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :	Energie :	1 435 kJ / 340 kcal
	Lipides :	3.3g
	Dont acides gras saturés :	0.5g
	Glucides :	60.6g
	Dont Sucres :	3.1g
	Fibres :	9g
	Protéines :	12.4g
	Sel :	0g
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : jaune foncé-jaune paille Apparence : ovale Odeur : typique Goût : typique, noisette, doux	
Caractéristiques physico-chimiques :	Impuretés : 2% Présence de grains cassés Humidité : <14%	
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale : <10 ⁶ ufc/g Coliformes : <10 ² ufc/g Entérobactéries : <10 ⁵ ufc/g Salmonelle : absence/25g Levures et moisissures : <10 ⁴ ufc/g	
Conservation :	Dans un endroit frais et sec	
DDM :	1 an à date de production	
Utilisation :	Tel quel, meunerie	
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	
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	
	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	OUI	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs 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	NON
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	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
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.

