



## Mélange 5 Graines Sélection

1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Mélange 5 graines Sélection
DESCRIPTION	Mélange composé d'un assemblage de lin brun, de lin jaune, de tournesol, millet et pavot Mélange élaboré pour décor ou inclusion en boulangerie.
POIDS NET	5 kg – 25 Kg
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité. Humidité relative <75%. Température de conservation optimale : 6 - 20°C.
CODE PRODUIT	Seau 13160B - Sac 26738

### DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Graines de millet, graines de lin brun, graines de lin jaune, graines de tournesol, graine de pavot.

ORIGINE DES INGRÉDIENTS	
Graines de millet (20%)	UE
Graines de lin brun (20%)	UE
Graines de lin jaune (20%)	UE
Graines de tournesol (20%)	UE
Graines de pavot (20%)	UE

### 2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Hétérogène
ASPECT	Caractéristique d'un mélange de graines
ODEUR	Typique
GOÛT	Typique

### 3. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ÉNERGÉTIQUE</b>	<b>1633 kJ soit 798 kcal</b>
<b>MATIÈRES GRASSES</b> - Dont acides gras saturés	<b>28,18 g</b> <b>3,35 g</b>
<b>GLUCIDES</b> - Dont sucres	<b>24,46 g</b> <b>1,6 g</b>
<b>PROTÉINES</b>	<b>19,17 g</b>
<b>SEL</b>	<b>0,03 g</b>

### 4. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 5 kg	Sac 25 kg
<b>EAN 13/14</b>	<b>3663327013695</b>	<b>3663327013701</b>
<b>POIDS NET</b>	5,000 kg	25,000 kg
<b>POIDS BRUT</b>	5,338 kg	26,1600 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	270x221 mm	500x810x130/2 mm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>	13	4
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>	5	5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>	65	20
<b>POIDS NET PALETTE</b>	325 kg	500 kg
<b>POIDS BRUT PALETTE</b>	346,97 kg	534,460 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	EURO 80x120 cm	EURO 80x120 cm

### 5. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE TOTALE	<100 000 000 UFC/g
LEVURES & MOISSURES	<100 000 UFC/g
<i>E. COLI</i>	<1 000 UFC/g
<i>BACILLUS CEREUS</i>	<10 000 UFC/g
<i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	<100 UFC/g
SALMONELLES SPP.	Absence dans 25 g

## 6. ALLERGÈNES\*

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	ABSENCE	PRÉSENCE	INGRÉDIENT CONCERNÉ
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	FLOCONS D'AVOINE
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		?	Traces éventuelles de SOJA.
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME		?	Traces évnetuelles de SESAME
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE		?	Traces éventuelles de MOUTARDE.
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE		?	Traces éventuelles de LUPIN
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

\*Présence d'allergènes selon la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

## 7. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **AFLATOXINES**

Conforme au règlement CE N°165/2010.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.