

DEFINITION

« Tendres Perles » (marque déposée Tipiak) Trio de Perles est un mélange de perles de céréales élaboré à base de blé dur et maïs précuits.

LISTE DES INGREDIENTS

Semoule de **blé dur** précuite (**gluten**) (59 %), semoule de **blé dur** (**gluten**) (25 %), semoule de maïs précuite (13%), farine de **blé** (**gluten**) précuite.

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Préparation à base de blés et de maïs précuits

ALLERGENES

	Present dans le produits ? 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	Oui
* SOJA et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	Oui
* CEREALES contenant du GLUTEN :	Oui	/
Blé	Oui	/
Seigle	Non	Oui
Triticale	Non	Oui
Orge	Non	Oui
Avoine	Non	Oui
Epeautre	Non	Oui
Kamut	Non	Non
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 œuf, soja, céleri, moutarde, lupin et fruits à coques

DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en France

Origine semoule de blé dur : UE

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes sur produit cru	Pour 100 g
Valeur énergétique	1508 kJ 355 kcal
Matières grasses	1,5 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	72 g
dont sucres	2.8 g
Fibres alimentaires	4.2 g
Protéines	12 g
Sel	0 g

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CIMIQUES

Humidité < 12,5 %

REMISE EN ŒUVRE

5 minutes de cuisson dans de l'eau salée portée à ébullition

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : grains beiges et jaunes

Goût et odeur : typiques des céréales

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Germes Mésophiles à 30° C</i>	< 500 000/g.	<i>E. Coli</i>	< 100/g.
<i>Moisissures</i>	< 5 000/g.	<i>Staphylocoques Auréus</i>	< 10/g.
<i>Levures</i>	< 5 000/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g.
<i>Coliformes totaux</i>	< 1 000/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

. 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

DLUO

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