




		FICHE TECHNIQUE PRODUIT		Page : 1/2	
SITE DE REVEL 2		FONCTION EMETTRICE : QAL		Date d'émission : 12 juillet 2023	
		CARRÉS BOULGHOUR ÉPEAUTRE LÉGUMES SURGELÉS BIO		Date d'application :	
				Réf. : FTP 221683 V01	
				Remplace : FTP 190662 V03	
				Diffusion : RESTREINTE	
REDACTEUR : V. NAUDOT				VISA DU RESPONSABLE GDQ :	
Destinataires : QAL (RQS - GDQ) - R+D (IRD) - Food Service				 V. NAUDOT	
Code produit : 221683		Code Emballeur : 31-451 D			
Code EAN : 317 568 129 731 9					
Description du produit :					
Spécialité végétale à base d'épeautre et de légumes, issue de l'agriculture biologique. 50 galettes de 100 g environ chacune conditionnées dans une sachet mise en caisse carton.					
					
Aucun conservateur et aucun colorant, conformément à la réglementation en vigueur					
Conservation : - 18 °C Durée de vie : 15 mois.					
Liste des ingrédients : Boulghour de blé * complet réhydraté* 41,6%, épeautre* (blé) cuit 12,7%, huiles végétales* (tournesol oléique*, tournesol*), carottes*, gluten de blé* 4,8%, oignons*, farine de blé * 4,4%, concentré de tomates*, flocons d'avoine complète*, poivrons rouges*, flocons de blé complet* 2,2%, céleri rave*, ail*, raisins secs*, sel de mer, épices*. * Ingrédients issus de l'agriculture biologique					
Agriculture UE Certifié par FR-BIO-01		Fabriqué en : France Ingrédients : boulghour de blé : origine France; épeautre : origine France ; blé : origine UE ; légumes : origine UE			
Recommandations Nutrition GEMRCN Densité mini recommandée en protéines / composante protidique 10 g / 100 g					
	Maternelle (3 - 6 ans / 15 - 20 kg)	Elémentaire (7 - 11 ans / 22 - 32 kg)	Secondaire (60 - 70 kg)		
Composante / plat protidique	50 g	70 g	100 - 120 g		
Qté de protéines mini recommandée 10 g / 100g , soit	5 g	7 g	10 - 12 g		
Classement de notre Carrés boulghour épeautre légumes surg bio (recommandations pour la mise en application de la loi EGALIM)					
Critères s'appliquant aux plats végétariens	1/2 galette (50g) apporte : 4,6 g de protéines, c'est un composant (non protidique) à base de céréales Fréquence : 1/20	70 g de galette (près de 3/4 de galette) apporte : 7,0 g de protéines, c'est un composant (non protidique) à base de céréales Fréquence : 1/20	1 galette de 100g apporte : 9,3 g de protéines, c'est un composant (non protidique) à base de céréales Fréquence : 1/20		
Produits à frire ou pré-frits à + de 15% de lipides (matières grasses) Fréquence 4/20 max	produit pré-frit à 11% de lipides → pas de limitation de fréquence par rapport à ce critère				
Rapport P/L < 1 Fréquence 2/20 max	Rapport P / L = 9,3 g / 6,0 g = 1,6 > 1 → pas de limitation de fréquence par rapport à ce critère				

CARACTERISTIQUES	METHODES ANALYTIQUES	STANDARDS					
REGLEMENTAIRES							
- Quantité nominale (Q.N.) :	Décret 78.166 du 31/01/1978 (I.O. du 16/02/1978)	Q.N. = 5000 g Tu1 = 4925 g Tu2 = 4850 g Poids moyen ≥ Q.N. et Tu1 < 2% et Tu2 = 0%					
- Marquage de la DDM et/ou du lot (présence, exactitude et lisibilité)	Contrôle visuel	- Le lot est le numéro d'ordre de fabrication (en 8 chiffres commençant par un "3") - la DDM est sous la forme JJ (2 chiffres) MM (2 chiffres) AA (2 chiffres)					
ORGANOLEPTIQUES		mode de préparation recommandé : Au four : Sans décongélation : 13 minutes à 210°C ou 30 minutes à 130°C Après décongélation : 9 minutes à 210°C ou 14 minutes à 130°C Galette dorée, carrée, de couleur orangé à brun clair, avec des marquants légumes. Texture souple, graines fermes sans être dures, bonne cohésion. Odeur et goût typés légumes, épices couscous.					
PHYSICOCHIMIQUES		Unité	Valeurs indicatives				
- Extrait sec	méthodes labo externe	g / 100g	47				
- Humidité		g / 100g	53				
- Cendres		g / 100g	1,7				
NUTRITIONNELLES		Unité	Valeurs standards pour 100 g ⁽²⁾		Tolérances		% AQR (3) pour 100g
- Valeur énergétique	par calcul	kJ	857				
		kcal	204				10
- Matières grasses	méthode labo externe	g	6,0		5,1 6,9		9
- acides gras saturés	méthode labo externe	g	0,60		0,10 1,2		3
- Glucides assimilables	par calcul	g	26				10
- dont sucres	méthode labo externe	g	5,5				7
- Fibres	méthode labo externe	g	4,4		2,6 6,2		
- Protéines (N x 6,25)	méthode labo externe	g	9,3		7,9 11		19
- Sel	par calcul	g	0,97				16
- Sodium	méthode labo externe	g	0,390		0,31 0,47		
MICROBIOLOGIQUES		Tolérances (sortie usine)					
- E.coli	méthode labo externe	germes/g	< 10				
- Entérobactéries	méthode labo externe	germes/g	≤ 10 000				
- Staphylocoques coagulase+	méthode labo externe	germes/g	≤ 100				
- Salmonelles	méthode labo externe	germes/g	ND dans / 25g				
- L. monocytogenes	méthode labo externe	germes/g	ND dans / 25g				
- B. cereus	méthode labo externe	germes/g	≤ 500				
- Cl. perfringens	méthode labo externe	germes/g					
- Flore mésophile totale (à titre indicatif)	méthode labo externe	germes/g	≤ 1 000 000				
- Flore totale/Flore lactique (à titre indicatif)	méthode labo externe	germes/g	≤ 100				
ALLERGENES	Ce produit contient du GLUTEN et du CELERI . Il est fabriqué dans un atelier qui utilise : soja, lait, fruits à coque, œufs, sésame, lupin et moutarde.						
IONISATION	Ce produit est fabriqué avec des ingrédients non ionisés et ne subit pas de traitement d'ionisation.						
CONTAMINANTS	Ce produit est fabriqué avec des ingrédients respectant le RE 2023/915 et ses compléments.						
OGM	Ce produit est conforme à la réglementation en vigueur (CE) n° 49/2000, (CE) n° 50/2000, (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003). L'étiquetage ne nécessite pas de mention particulière. Nous n'effectuons pas de recherche d'OGM sur le produit fini fabriqué.						
COLISAGE	1 caisse de 1 saché de 50 galettes. Le conditionnement carton est propre et fermé. Il porte des étiquettes de colisage avec les mentions règlementaires. poids net : 5000 g - poids brut : 5237g dimensions externes caisse, à titre indicatif : Longueur 35,9 cm - Profondeur (ou largeur) 25,6 cm - Hauteur 14,6 cm						
PALETTISATION	Code palette : 3175681297333 81 colis / palette - 9 couches de 9 colis						

(2) Selon Règlement 2011/1169

(3) Apports Quotidiens de Référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

NUTRITION & SANTÉ SAS - Site de REVEL 2 - 13 avenue Marie Curie - 31250 REVEL