



Gourmandises  
Toquées



Gourmandises  
Toquées

## MELANGE « LES SECOUES 5 GRAINES »

Code article : 19706

Origine : graines de sésame : Inde ; graines de lin brun : mondiale ; graines de lin jaune : mondiale ; graines de tournesol : mondiale ; flocons d'avoine : Finlande / Suède / Royaume Uni

Description : Mélange composé d'un assemblage de graines de sésame, de lin brun, de lin jaune, de tournesol et de flocons d'avoine. Mélange élaboré pour décor ou inclusion en boulangerie.

Poids : 25 kg

### INGREDIENTS :

Graines de sésame, graines de lin brun, graines de lin jaune, graines de tournesol, flocons d'avoine. Traces éventuelles de lait, soja, fruits à coques, moutarde et sulfites.

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur : hétérogène

Aspect : caractéristique d'un mélange de graines

Odeur : typique

Goût : typique

### CONSERVATION :

DDM : 9 mois

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

### ALLERGENES :

PRODUITS / INGREDIENTS	PRESENCE	ABSENCE	INGREDIENT(S) CONCERNE(S)
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		Flocons d'avoine
CRUSTACEES 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	?		Traces éventuelles de lait
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	?		Traces éventuelles de soja
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	?		Traces éventuelles de fruits à coques
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		Graines de sésame
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	?		Traces éventuelles de moutarde
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN		X	
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI		X	
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (CONCENTRATION >10 MG/KG OU 10 MG/L EN SO <sub>2</sub> )	?		Traces éventuelles de sulfites

? = contamination croisée possible

### VALEURS NUTRITIONNELLES :

POUR 100g DE PRODUIT		
VALEUR ENERGETIQUE	2 220 kJ	536 kcal
MATIERES GRASSES	38.26 g	
- Dont acides gras saturés	- 4.36 g	
GLUCIDES	17.14 g	
- Dont sucres	- 1.43 g	
PROTEINES	19.22 g	
FIBRES	16.62 g	
SEL	0.04 g	

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Flore totale : < 100 000 000 ufc/g  
 Moisissures : < 100 000 ufc/g  
 Levures : < 100 000 ufc/g

## **REGLEMENTATION :**

### ▪ **Statut OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

### ▪ **Traitement par ionisation**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

### ▪ **Pesticides**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

### ▪ **Métaux lourds**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

### ▪ **Garantie absence nanomatériaux**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

### ▪ **Emballages**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, 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.