

	FICHE TECHNIQUE	Version 2 202201
		 

Graines de COURGES ENTIÈRES

Description du produit :	Graines de COURGES ENTIÈRES (<i>Cucurbita Pepo</i>)	
Poids	Big-Bag de 800kg à 1t, ou Sac de 20 Kg ou 5 Kg	
Certification :	Produit issu de l'Agriculture Biologique conformément au RUE 2018/848 Certifié par Certipaq Bio – FR-BIO-09	
Ingrédients :	Graines de courges produites en agriculture biologique	
Origine :	France (production et préparation)	
Valeurs nutritionnelles	Energie	618 kcal/100g ou 2 563 kJ/100g
	Lipides	49,05 g / 100 g
	dont acides gras saturés	8 g / 100 g
	Glucides	10,71 g / 100g
	dont sucres	1,4 g / 100g
	Protéines	30,5 g / 100g
	Fibres	6 g / 100 g
	Sel	0,070 g/ 100g
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : vert foncé Consistance : solide Aspect : graines ovales, plates, 0.8 cm de long environ	
Caractéristiques physico-chimiques :	Pureté : > 99% Humidité : < 9% Présence possible de quelques graines cassées ou dépourvues de leur tégument vert : l'amande blanche apparaît alors. Ceci ne gêne en rien la qualité du produit	
Caractéristiques microbiologiques :	E. coli : <100 UFC/g Moisissures et levures : <50 000 UFC/g Salmonelle : absence/25 g Listeria : absence/25g	
DDM :	18 mois à date de conditionnement	
Conditionnement :	Big Bags ou Sac papier multicouches doublé d'une sache plastique (rendue nécessaire pour éviter des tâches grasses sur l'emballage papier)	
Conservation :	Dans un endroit frais (<20°C) et sec (humidité <65%) et à l'abri de la lumière.	
Utilisation :	A consommer crue telle quelle ou en mélange à l'apéritif ou pour agrémenter des salades. Peut se cuire dans des cakes salés ou sucrés, pain etc. A toaster légèrement au four ou à sec sur une poêle pour accentuer les saveurs.	
Garanties sans OGM :	selon les règlements UE 2018/848	
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.	

	FICHE TECHNIQUE	Version 2 202201
		 

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
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines...) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour en particulier le R CE 2021/1323.

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	NON	OUI
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 SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Ces renseignements sont basés sur l'état de nos connaissances relative au produit concerné à la date indiquée. Ils ne le sont qu'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 sécurité.

Cas du gluten : notre site ne gère pas des cultures riches en gluten telles que blé, triticales ou autres céréales à paille. Cependant des traces sont possibles via certains matériels de récolte. Les lots exempts de toute trace de gluten sont gérés à part et font l'objet d'une analyse en recherche de trace de gluten pour en confirmer l'absence.