


FICHE TECHNIQUE

Version 2 202201



MILLET DÉCORTIQUÉ

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| Description du produit : | Graines de MILLET DÉCORTIQUÉES (<i>Panicum miliaceum</i>) | |
| Poids | Big-Bag de 800kg à 1t, ou Sac de 25 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 millet produites en agriculture biologique, dépourvues de leur tégument grâce à un procédé mécanique de décortilage | |
| Origine : | France (production et préparation) | |
| Valeurs nutritionnelles en g / 100 g | Energie | 357 Kcal/100g 1 510 kJ / 100g |
| | Lipides | 3,6 |
| | dont acides gras saturés | 0.4 |
| | Glucides | 69,3 |
| | dont sucres | 1 |
| | Protéines | 10,3 |
| | Fibres | 3 |
| | Sel | 0.0016 |
| Caractéristiques organoleptiques : | Couleur : jaune clair Consistance : solide et sec Aspect : petites graines | |
| Caractéristiques physico-chimiques : | Pureté : >99% Humidité : <13 % Taille : 2 mm Présence possible de quelques graines entières et de coques qui ne gênent en rien la qualité du produit | |
| C D | E. coli : <100 UFC/g Moisissures et levures : <50 000 UFC/g Salmonelle : absence/25 g Listeria : absence/25g | |
| | 18 mois à date de décortilage / conditionnement | |
| Conditionnement : | Big Bags ou Sac papier multicouches ou sachet plastique | |
| Conservation : | Dans un endroit frais (<20°C) et sec (humidité <65%) et à l'abri de la lumière. | |
| Utilisation : | Cuit à l'eau comme du riz, le millet se déguste en accompagnement, en gratin, en farces ou en soupes. Il sera également délicieux comme base de salade composée. | |
| 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. |

| 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, triticale 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.