

V. NAUDOT

REDACTEUR : V. NAUDOT

Destinataires : QAL (RQS - GDQ) - R+D (IRD) - Food Service

Code produit : 211511

Code EAN : 317 568 124 123 7

Code Emballeur : 31-451 D

Description du produit :

Spécialité végétale à base de blé et de quinoa, issue de l'agriculture biologique.
Conditionné en une sachet de 50 galettes de 100g environ chacune

Source de fibres



Aucun conservateur et aucun colorant, selon la réglementation en vigueur

Conservation :

- 18 °C

Durée de vie garantie : selon les Conditions Générales de Vente.

Liste des ingrédients :

Boullgour de blé complet* réhydraté 43,6%, quinoa* cuit 11,4%, huiles végétales* (huile de tournesol oléique*, huile de tournesol*), poivrons rouges*, oignons*, flocons de blé complet* 4,8%, flocons d'avoine complète*, concentré de tomates* 3,2%, farine de riz*, maïs*, épices Chili*, sel de mer, ail*, gluten de blé*, betteraves rouges* en poudre, cacao maigre* en poudre.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Agriculture UE / non UE

Fabriqué en :

France

Certifié par FR-BIO-01

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 Galette surg quinoa tomate bio (recommandations pour la mise en application de la loi EGALIM)

Critères s'appliquant aux plats végétariens	1/2 galette (50g) apporte : 2,9 g de protéines, c'est un plat transformé à base de céréales Fréquence : 1/20	1 galette (100g) apporte : 5,9g de protéines, c'est un plat transformé à base de céréales Fréquence : 1/20	1 galette (100g) apporte : 5,9g de protéines, c'est un plat transformé 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 12% de lipides → pas de limitation de fréquence par rapport à ce critère		
Rapport P/L < 1 Fréquence 2/20 max	Rapport P / L = 5,9 g / 12 g = 0,49 < 1 → limitation à 2/20 maximum		

CARACTERISTIQUES	METHODES ANALYTIQUES	STANDARDS			
REGLEMENTAIRES					
- Quantité nominale (Q.N.) :	Décret 78.166 du 31/01/1978 (J.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 : 8 à 10 min au four à 200°C, sans décongélation préalable.			
- Aspect / Présentation / Couleur	Dégustation avant libération (cf QAL PR 023)	Galette frite, ovale, de couleur brun rouge-orangé, avec des marquants poivrons et maïs.			
- Texture		Texture contrastée entre les céréales et les légumes.			
- Odeur / Saveur		Odeur paprika / tomate et goût tomates cuisiné avec épices.			
PHYSICOCHIMIQUES		Unité	Valeurs indicatives		
- Extrait sec	méthodes labo externe	g / 100g	48		
- Humidité		g / 100g	52		
- Cendres		g / 100g	1,9		
NUTRITIONNELLES		Unité	Valeurs standards pour 100 g⁽²⁾	Tolérances	% AQR (3) pour 100g
- Valeur énergétique	par calcul	kJ	981	-	-
		kcal	235	-	12
- Matières grasses	méthode labo externe	g	12	10	17
- acides gras saturés	méthode labo externe	g	1,3	0,70	7
- Glucides assimilables	par calcul	g	23	-	9
- dont sucres	méthode labo externe	g	3,0	-	3
- Fibres	méthode labo externe	g	5,7	3,4	-
- Protéines (N x 6,25)	méthode labo externe	g	5,9	5,0	12
- Sel	par calcul	g	1,2	-	20
- Sodium	méthode labo externe	g	0,490	0,39	0,59
MICROBIOLOGIQUES			Tolérances (sortie usine)		
- E.coli	méthode labo externe	germes/g	≤ 10 000		
- Staphylocoques coagulase+	méthode labo externe	germes/g	≤ 10 000		
- Salmonelles	méthode labo externe	germes/g	absence / 25g		
- L. monocytogenes	méthode labo externe	germes/g	≤ 100		
- B. cereus	méthode labo externe	germes/g	≤ 500		
- Cl. perfringens	méthode labo externe	germes/g	≤ 30		
- Flore mésophile totale (à titre indicatif)	méthode labo externe	germes/g	≤ 30 000 000		
ALLERGENES	Ce produit contient du GLUTEN . Il est fabriqué dans un atelier qui utilise : soja, céleri, lait, fruits à coque, œufs, sésame.				
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 (CE) 1881/2006 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 sachet de 50 galettes. Le conditionnement carton est propre et fermé. Il porte des étiquettes de colisage avec les mentions réglementaires. 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 : 3175681243385 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