



## Spécifications Techniques : Ebly 20 min Product Information Sheet : 20 min Ebly

### Designation / Designation :

EBLY sec 20 mn / EBL Y dry 20 mn

Conditionnement Sac (5kg/10kg) ou big-bag (600kg/1000kg) / Bag conditioning (5kg/10kg) or big-bag (600kg/1000kg)

### Definition du produit / Product Description :

Grains de blé dur entiers, précuits, décortiqués (sauf le sillon), et expansés / Durum wheat grains, precooked, milled and puffed

produit sec, prêt à cuisine/ dry, ready to cook

### Ingrédients / Ingredients :

Blé dur précuit. / 100 % durum wheat.

### Caractéristiques organoleptiques / Organoleptic characteristics :

Grains expansés, couleur ivoire, goût et odeur de blé / Ivory color grains, with wheat taste and odor.

Texture après cuisson : Tendre après 20 min / Texture after cooking: Soft after 20 min.

### Caractéristiques physiques / Physical characteristics

Caractéristiques/ characteristics	Valeurs cible Targets	Tolérances Tolerances	Méthodes Methods
- Teneur en eau/ Moisture	≤ 10 %	≤ 12 %	NF ISO 712
- Blé tendre/ Soft Wheat	≤ 1 %	1 %	Tri manuel/ Manual sorting
- Graines étrangères/ Other grains	≤ 1 %	1 %	Tri manuel/ Manual sorting
- Grains mouchetés /mottled grains : Large/ Large	≤ 1%	1 %	Tri manuel/ Manual sorting
Total large + fine/ Total large + fine	≤ 5 %	5 %	

Mars Inc. | EBL Y CHD 1



- Grains brûlés ou non décortiqués / Burnt grains or not milled grains	≤ 50 ppm		Tri manuel/ Manual sorting
- Grains colorés /Colored grains :			
Foncés/ dark	≤ 0,15 %	0,2 %	Tri manuel/ Manual sorting
total clairs + foncés/ total light + dark	≤ 3 %	4 %	
- Grains mal expansés/ unpuffed grains	≤ 8 %	10 %	Tri manuel/ Manual sorting
- Blé tendre + moucheture large + colorés foncés / Soft wheat + large mottled grains + dark colored	≤ 1.5 %	2%	
- Poids spécifique/ Bulk density	56 - 61 kg/hl		NF V 03-719
- Taux de brisures / Broken grains	≤ 4 %	5 %	Tri manuel/ Manual sorting
- Grains fortement endommagés/ strongly damaged kernels	≥ 150 % En/in 22 min		Méthode interne Internal method
- Total grains faiblement + fortement endommagés/Total weakly + strongly damaged kernels			

#### **Valeurs nutritionnelles / Nutritional values :**

Pour 100 g de produit sec / per 100g dry product:	Quantity / Quantity	Méthode / methods
Energie/ Energy	350 kcal (=1485 kJ)	J.O. 26/12/93
Protéines/ Proteins	12,1 g	J.O. 3/11/77
Glucides assimilables/Carbohydrates (dont sucres/ sugars)	70,0 g 1,4 g	par différence by difference
Lipides/ Fats dont acides gras saturés/(saturates)	1,2 g 0,2 g	J.O. 3/11/77
Fibres / Fibers	5,6 g	A.O.A.C.
Salt / Salt equivalent	0,00 g	J.O. 3/11/77



## CONTAMINANTS CONTAMINANTS

- Pesticides/ Pesticides	≤ aux teneurs maximales réglementaires (Règlement CE n° 396/2005 modifié) Compliant to Regulation (EC) 396/2005 and changes to this regulation
- Mycotoxines/Mycotoxins :  Aflatoxine/ Aflatoxin B1 Aflatoxines/ Aflatoxin B1+B2+G1+G2 Ochratoxine/ Ochratoxin A Zéaralénone/ Zearaleon Vomitoxine/ Vomitoxin	selon Règlement CE n° 1881/2006 modifié Compliant to Regulation (EC) 1881/2006 and changes to this regulation  ≤ 2 µg / kg ≤ 4 µg / kg ≤ 3 µg / kg ≤ 75 µg / kg ≤ 750 µg / kg
- Métaux lourds/ Heavy metals :  Plomb/Lead Cadmium/ Cadmium	selon Règlement CE n° 1881/2006 modifié Compliant to Regulation (EC) 1881/2006 and changes to this regulation  ≤ 200 µg / kg ≤ 200 µg / kg

### Critères microbiologiques / Microbiological Requirements :

	Valeurs cibles Targets	Tolérances Tolerances	Méthodes Methods
Flore mésophile aérobie/ Aerobic mesophilic bacteria / total plate count)	<10 000cfu/g	< 100 000 cfu/g	NF V 08 051
Levures / Yeast	< 100 cfu/g	< 1000 cfu/g	NF V 08 059
Moisissures/ Mould	< 100 cfu/g	< 1000 cfu/g	NF V 08 059
E. Coli/ E. Coli	< 1 cfu/g	< 10 cfu/g	NF ISO 16649-2
Bacillus cereus/Bacillus cereus	< 100 cfu/g	< 1000 cfu/g	NF EN ISO 793
Staphylocoques Pathogènes/ Pathogen Staphylococcus	< 10 cfu/g	< 100 cfu/g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelle/ Salmonella	absence	absence	RAY 32/02-06/08

### Corps étrangers / Foreign bodies :

La ligne de production inclut un épierreur et un détecteur de métal / production line includes a destoner and a metal detector.

### Durée de vie du produit / Product Shelflife :

3 ans à partir de la date de conditionnement, à température ambiante dans un endroit propre et sec / 3 years from packaging date at ambient and dry conditions.

Déclaration selon la directive 2006/142/CE et selon le guide d'application de la réglementation « étiquetage des allergènes » en vigueur. Compliant to Regulation 2006/142/CE	Présence Presence	Absence Absence	En cas de présence : Composant concerné If Presence : component
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten Cereals containing gluten	X		Blé/Wheat
Crustacés et produits à base de crustacés Crustaceans and Derivatives		X	
Oeufs et produits à base d'œufs Eggs and Derivatives		X	
Poissons et produits à base de poissons Fish, Seafood and Derivatives		X	
Arachides et produits à base d'arachides Peanuts and Derivatives		X	
Soja et produits à base de soja Soybeans and Derivatives		X	
Lait, produits laitiers et dérivés Milk and Derivatives		X	
Fruits à coque et produits dérivés Nuts and Derivatives		X	
Céleri et produits à base de céleri Celery and Derivatives		X	
Moutarde et produits à base de moutarde Mustard and Derivatives		X	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame / Sesame and Derivatives		X	
Lupin et dérivés Lupine and Derivatives		X	
Mollusques et dérivés Mollusks and derivatives		X	
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO2 Sulphur Dioxide & Sulphites at concentrations more than 10ppm expressed as SO2		X	

**Origine des ingrédients / Ingredients origin :** France / France.

**Présence d'OGM / GMO presence :** Ebly 10 min ne contient pas d'OGM / Ebly 10 min is GMO free.

**IONISATION / IONIZATION :** Ce produit n'a subi aucun traitement d'ionisation / Product is not ionized.

**Sandrine Vincent**  
**Responsable Qualité – Ebly SAS**

**S.A.S. EBLY**

Capital social : 7.200.000 €

Siège Social : Z.I. - CS 70039 MARBOUÉ

28201 CHATEAUDUN CEDEX

RCS 597 020 734 Chartres

FR 88 597 020 734

Mars Inc. | EBLY CHD 4