

<b>Présentation</b>	<b>Définition</b>	Mélange de semoule de blé dur et flocons de céréales	
	<b>Ingrédients</b>	Semoule de <u>blé</u> dur (73%), flocon de <u>soja</u> (15%), flocon de <u>blé</u> (3%), flocon d' <u>orge</u> (2%), flocon d' <u>avoine</u> (2%), flocon de <u>seigle</u> (2%), huile de colza (1%), arôme naturel.	
	<b>Origine</b>	Semoule de blé dur : France, Italie Flocon de soja : Autriche Flocon de blé : France, Luxembourg, Allemagne Flocon d'orge : France, Luxembourg, Allemagne Flocon d'avoine : France, Luxembourg, Allemagne Flocon de seigle : France, Allemagne, Luxembourg Huile de colza : France Arôme naturel : Allemagne	
	<b>Dénomination légale</b>	Mélange de semoule de blé dur et flocons de céréales	
	<b>Process</b>	Mélange, conditionnement	
	<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité	
<b>Caractéristiques physico-</b>	<b>Critères d'analyses</b>	<b>Moyenne/Tolérance</b>	<b>Méthodes</b>
	Humidité	12%, 13,5% max	NF V03707
<b>Microbiologie</b>	Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.		
<b>Contaminants</b>	<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur	
	<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur	
	<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur	
	<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.	
	<b>Allergènes</b>	Gluten et soja (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)	
	<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.	

**Valeurs  
nutritionnelles**

<b>Energie</b>	1545kJ/366kcal	<b>Fibres</b>	6,4g
<b>Matières grasses</b>	5,9g	<b>Protéines</b>	17g
<b>Dont AG saturés</b>	0,8g	<b>Sel</b>	0,02g
<b>Glucides</b>	58g		
<b>Dont sucres</b>	2,6g		

Valeurs théoriques (pour 100 g de produit sec)

**Applications**

Pour 1 sachet de 2,5Kgs utiliser 4,25l d'eau bouillante.  
Faire bouillir 1.2 volume d'eau pour 1 volume de Mélange 5 céréales Vivien Paille.  
Verser l'eau bouillante sur le mélange, couvrir et laisser poser 10 minutes, égrainer et server.

**Mentions  
lécales**

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.

<b>Presentation</b>	<b>Definition</b>	Mix of durum wheat semolina and cereals flakes							
	<b>Ingredients</b>	Precooked durum <u>wheat</u> semolina (73%), <u>soy</u> flake (15%), <u>wheat</u> flake (3%), <u>barley</u> flake (2%), <u>oat</u> flake (2%), <u>rye</u> flake (2%), rapeseed oil (1%), natural flavor.							
	<b>Origin</b>	Precooked durum wheat semolina : France, Italy Soy flake : Austria Wheat flake : France, Luxembourg, Germany Barley flake : France, Luxembourg, Germany Oat flake : France, Luxembourg, Germany Rye flake : France, Germany, Luxembourg Colza oil : France Natural flavor : Germany							
	<b>Legal naming</b>	Mix of durum wheat semolina and cereals flakes							
	<b>Process</b>	Mixing, packing							
	<b>Storage</b>	24 months in a cool and dry place							
	<b>Physico-chemical characteristics</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Analysis</th> <th>Average/Allowance</th> <th>Methods</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture</td> <td>12%, 13,5% max</td> <td>NF V03707</td> </tr> </tbody> </table>			Analysis	Average/Allowance	Methods	Moisture	12%, 13,5% max
Analysis	Average/Allowance	Methods							
Moisture	12%, 13,5% max	NF V03707							
<b>Microbiology</b>	There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.								
<b>Contamination</b>	<b>Pesticides</b>	According to legislation in place							
	<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place							
	<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place							
	<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.							
	<b>Allergens</b>	Gluten and soya (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)							
<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material.								

**Nutritional values**

<b>Energy</b>	1545kJ/366kcal	<b>Fibers</b>	6,4g
<b>Fat</b>	5,9g	<b>Proteins</b>	17g
<b>Of which saturated</b>	0,8g	<b>Salt</b>	0,02g
<b>Carbohydrates</b>	58g		
<b>Of which sugar</b>	2,6g		

Theoretical values given for 100 g of dry product

**Application**

Place 1 volume of 5 cereals mix in a container  
Add 1,2 volume of boiling water to 1 volume of Product .  
Cover, and leave to fluffup for 10 minutes. Stir gently and serve.

**Legal disclaimer**

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Soufflet Alimentaire can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Soufflet Alimentaire. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Soufflet Alimentaire.