

Land Farm & Men SA

TVA BE0 563 746 479

Associés gérants : Eddy Montignies: +32(0)476/903.928 et
Isabelle Coupienne: +32(0)475/392.703

Responsable qualité : Moïra Luisetto +3(0)477/594.822

Siège social:

Montegnet 23
5370 Havelange

Siège d'exploitation:

Rue du Tronquoy 10
5380 Noville les Bois



**Fiche produit
Flocons d'avoine (Petits)**

GRAINES
DE
CURIEUX

Visuel:



Sachet de 500g



Sac de 25 Kg

Données:

Produit	Flocons d'avoine (petits)
Code-barre	
Sachet de 500g	5425038000177
Sac de 25 Kg	5425038000276
Caisse de 9X 500g	5425038000337
Certification biologique	BE-BIO-03
Région d'origine	Belgique
Dernière mise à jour	12/02/19
Ce produit est	Biologique, non OGM, non irradié

Production:

Ingrédients	Avoine biologique
Procédé de fabrication	Nettoyage, décorticage, coupage, cuisson vapeur, floconnage, séchage, ensachage final
Additifs	néant

GRAINES
DE
CURIEUX

Propriétés sensorielles:

Odeur	Céréale typique, sans odeur étrangère
Couleur	Beige clair
Apparence	Flocons d'avoine découpés

Emballage :

Quantités nettes	500g par sachet ; 25 Kg par sac
Type d'emballage	Sachet kraft de 500g emballé par 9 (1 caisse) ou sac de 25 Kg en papier renforcé

Conservation:

Conditions de stockage	Environnement frais, sec, à l'abri des nuisibles
Date de durabilité minimale garantie à la livraison	90 jours
Date de Durabilité Minimale	18 mois

Valeurs nutritionnelles (par 100 g de produit):

(Apport de Référence selon le règlement européen CE1169/2011)

Energie (kJ/kcal)	1540kJ / 366kcal
Matières grasses (g)	6.6
Dont saturées (g)	0.9
Glucides (g)	58.7
Dont sucre non ajouté	1.4
Protéines (g)	12.5
Sel	0,01
<i>Fibres alimentaires (g)</i>	<i>10-12 g</i>

Propriétés physico-chimiques:

Humidité	Maximum 13%
----------	-------------

Liste des allergènes majeurs:

Présence = +
 Absence = -
 Statut inconnu = ?
 Contamination croisée possible = ~

Céréales avec gluten	+	Crustacés et dérivés	-
Oeufs et dérivés	-	Poissons et dérivés	-
Soja et dérivés	-	Sésame et dérivés	-
Lait	-	Fruits à coques	-
Céleri	-	Moutarde	-
Sulfite (E220-E228)	-	Lupin	-
Mollusques	-	Arachides	-

Acceptable dans les régimes alimentaires :

Végétariens	OUI
Végétaliens	OUI
Sans gluten	NON
Lacto-végétariens	OUI

Utilisation du produit/conseils d'utilisation :

Les flocons d'avoine peuvent être utilisés des manières suivantes:

1. comme épaississant dans les soupes, purées et crèmes
2. confection de galettes, omelettes, gratins, terrines végétales, crumbles
3. comme farine pour biscuits, pâtisserie
4. dans du lait chaud ou froid sans cuisson
5. pour remplacer la chapelure dans les boulettes, pain de viande, c'est un excellent liant

