

**STEA®**

**Graines**

**Préparation sans gluten et sans lactose**

**- BSG04 -**

### Présentation et application

- Préparation destinée à l'élaboration de produits de boulangerie exempt de gliadines (protéines du gluten) pour les personnes présentant une intolérance au gluten (maladie cœliaque).
- Produit sans lactose

### Dosages et/ou conditions d'utilisations conseillées

Une mise en œuvre conseillée figure sur les seaux ou sacs

### Ingrédients

Amidon de pomme de terre - Farine de riz - Graines de tournesol - Farine de riz brun - Graines de lin - Sucre - Graines de millet - Graines de sésame - Sel - Gomme de guar - Huile végétale - Graines de quinoa - Épaississant : E 471 - Sirop de glucose - Caseïnes - Agent de texture : E451i, E341iii.

### Analyse nutritionnelle

#### *Analyse nutritionnelle pour 100 g de produit*

Valeur énergétique	1651 kJ / 392 kCal
Protéines (N x 6,25)	8.42 g
Glucides	65,17 g
Lipides	10,80 g

### Données allergéniques

Liste des composants susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances ajoutés intentionnellement dans la référence selon la directive 2003/89/CE (liste disponible sur demande) :

Support : caseïnes

Une analyse de contrôle vérifie la non présence de gluten à chaque fabrication selon les méthodes ELISA ou immunoenzymologie.

### Statut OGM

Conformément aux règlements CE n° 1139/98 du 26 mai 1998, n° 50/2000 du 10 janvier 2000, n° 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

**STEA®****Graines****Préparation sans gluten et sans lactose****- BSG04 -****Certificat de non ionisation**

Les ingrédients entrants dans la composition de ce produit n'ont subi aucun traitement d'ionisation, selon les informations transmises par nos fournisseurs.

**DLUO**

9 mois dans les conditions suivantes :

**Stockage sacs**

- Dans son emballage d'origine non ouvert
- Endroit sec
- T° max 20°C
- A l'abri de la lumière afin de préserver l'étiquetage du sac (traçabilité, DLUO)

**Conditionnement**

Seau de 3 kg :

- ✓ Matière plastique
- ✓ Couvercle et languette d'inviolabilité

**Palettisation**

Sac de 25 kg

- ✓ Papier multicouches
- ✓ Sac cousu

- EU 120 x 80
- 500 kg (4 rangs x 5 sacs)

**Législation**

- Ce produit s'inscrit selon la directive CEE n°89/398 du 3 mai 1989 dans les produits alimentaires destinés aux régimes qui nécessitent un apport protéique particulier.
- Les règles d'utilisation dans les produits alimentaires pouvant varier d'un pays à l'autre, il convient de vérifier les réglementations de chaque pays.