

Présentation

Définition	Mélange de céréales comportant 40% de Sarrazin grillé, 30% d'orge et 30% de Millet
Origine	Sarrazin grillé, orge concassé et millet : Pologne
Dénomination légale	Mélange 3 céréales
Process	Sarrazin grillé : Nettoyage, Séchage Orge concassé : Nettoyage, Triage Millet : Nettoyage, Décorticage
Conservation	36 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	15% max	NF V03707

Microbiologie

Valeurs indicatives

Germes aérobies mésophiles	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Coliformes totaux	<10 000/g	NF V08 - 050
Coliformes fécaux	< 2 000/g	NF V08 - 060
Levures et moisissures	<1 500/g	NF V08 - 036
E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Gluten
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

**Valeurs
nutritionnelles**

Energie	350 Kcal / 1483 Kj	Fibres	6 g
Matières grasses	2,4 g	Protéines	10,2 g
Dont AG saturés	0,4 g	Sel	0,0025g
Glucides	69,1 g		
Dont sucres	2,1 g		

Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

Applications

Cuisson créole : 1 volume de kasha pour 3 volumes d'eau salée, faire bouillir et laisser cuire à couvert pendant 13 à 14 min.
Cuisson par absorption complète en sauteuse : 1 volume de kasha pour 2 volumes d'eau salée, faire bouillir et laisser cuire en eau frémissante pendant 14 minutes.
Cuisson au four vapeur : 1 volume de kasha pour 2 volumes d'eau salée, cuisson 30 minutes environ sans couvrir.



**Mentions
légales**

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 Vivien Paille 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 Vivien Paille. 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 Vivien Paille.

KASHA 3 cereals mix

Roasted Buckwheat 40%, crushed Barley 30% and Millet
30%

Reference PQG007-6.3.1

Version E

Application date :

08/12/2022

Page 1/2

Presentation

Definition

This cereal mix consist of: 40% of roasted Buckwheat, 30% crushed barley and 30% of Millet

Origin

Roasted buckwheat,crushed barley and millet : Poland

Legal naming

3 cereals mix

Process

Grilled buckwheat : cleaning, drying

Crushed barley : cleaning, sorting

Millet : cleaning, shelling

Storage

36 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	15% max	NF V03707

Microbiology

Indicative values

Total count	<100 000/g	NF EN ISO 4833
Total coliforms	<10 000/g	NF V08 - 050
Faecal coliforms	< 2 000/g	NF V08 - 060
Yeasts and moulds	<1 500/g	NF V08 - 036
E. coli	< 10/g	NF ISO 16649-2

Contamination

Pesticides

According to legislation in place

Heavy metals

According to legislation in place

Mycotoxins

According to legislation in place

GMO

Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.

Allergens

Gluten

Ionization

Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	350 Kcal / 1483 Kj	Fibers	6 g
Fat	2,4 g	Proteins	10,2 g
Of which saturated	0,4 g	Salt	0,0025g
Carbohydrates	69,1 g		
Of which sugar	2,1 g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

Application

Creole cooking : 1 volume of kasha to 3 parts salt water, boil and cook covered for 13 to 14 minutes.
Full absorption cooking pan : 1 volume of kasha to 2 volumes of salt water, boil and cook in simmering water for 14 minutes.
Bake steam : 1 volume of kasha to 2 volumes of salt water, cook about 30 minutes uncovered.



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. Vivien Paille 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 Vivien Paille. 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 Vivien Paille.