BOULGOUR

Présentation

Définition	Le boulgour est obtenu à partir de blé dur (*Triticum Durum*) de qualité supérieure. Ce produit est de couleur brune foncée
Origine	France, Turquie
Dénomination légale	Blé dur précuit concassé
Process	Nettoyage, triage, pré cuisson, séchage, décorticage, concassage, tamisage, conditionnement
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristi - ques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	14% max	NF V03707
Matières organiques	0,001% max	
Matières minérales	Absence	

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

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.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE SOUFFLET
SAS au capital de 2141000 €

Valeurs nutritionnelles

Energie	1500kJ/355kcal	**Fibres**	8,7g
Matières grasses	1,9g	**Protéines**	13g
Dont AG saturés	0,4g	**Sel**	0g
Glucides	67g		
Dont sucres	1,2g		

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

Applications

Le boulgour convient à la préparation de plat cuisiné froid (taboulé).

Mode de cuisson : plonger 50 à 75g de boulgour par personne dans de l'eau bouillante un peu salée. Laisser cuire 8 minutes environ à couvert et à feu modéré.

Aspect après cuisson :
- couleur : jaune dorée
- texture : les grains restent fermes et ne collent pas
- goût : prononcé de blé

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 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.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE SOUFFLET
SAS au capital de 2141000 €

BULGUR WHEAT

Presentation

Definition	Bulgur wheat is broken pieces of precooked durum wheat, the product is brown
Origin	France, Turkey
Legal naming	Precooked crushed durum wheat
Process	Cleaning, sorting, precooking, drying, dehusking, breaking, sieving, packing
Storage	24 months in a cool and dry place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	14% max	NF V03707
Organic matter	0,001% max	
Mineral matter	Absence	

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

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.

41, rue du Petit Bruxelles – B.P. 79 - 59302 VALENCIENNES Cedex -
Tél. 03 27 20 09 09 – Fax 03 27 47 00 98
RCS Valenciennes B 568 801 260
GROUPE SOUFFLET
SAS au capital de 2141000 €

Nutritional values

Energy	1500kJ/355kcal	**Fibers**	8,7g
Fat	1,9g	**Proteins**	13g
Of which saturated	0,4g	**Salt**	0g
Carbohydrates	67g		
Of which sugar	1,2g		

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

Application

Cooking methods : soak 50-75g of bulgur per person in boiling water with salt. Bring back to the boil and simmer for 8 minutes (covered).

Product appearance as cooked :
- color : gilded yellow
- texture : firm, unsticky
- taste : strong taste of wheat

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.