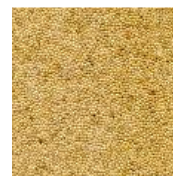




## Fiche technique

# MILLET BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Graines mûres, entières et sèches issues du « Panicum millaceum » <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Origine :	Chine
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	Millet* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Valeurs sensorielles :	Aspect : jaune clair, pointes arrondies Odeur et goût : typique, sans odeur et goût particulier Consistance : croquant
Valeurs nutritionnelles pour 100 g :	Energie : 1369 kJ/327 kcal Lipides : 2.9 g Protéines : 9.9 g Glucides : 72.9 g Fibres : 3.2 g
Teneur en eau :	Max. 11 %
Conditionnement :	22,70 kg 22,68 kg ou 25 kg
Palettisation :	30 ou 36 sacs par palette
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
DLV :	12 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783  
 mail : [actibio@actibio.net](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)