

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PRODUIT **FARINE JULIETTE TYPE 45**
Code article 102134
DESCRIPTION DU PRODUIT **Produit destiné à l'alimentation humaine.**

Farine de blé type 45.

Les caractéristiques ci dessous dépendent de l'année de récolte et correspondent à la campagne 2015/2016.

COMPOSITION

Mélange de blés de pays recommandés par la meunerie.

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

	Détermination	Méthode	Norme
PHYSICOCHIMIQUES	HUMIDITE	NF EN ISO 712 ou NIR	15,5 % maximum
	PROTEINES (Nx5,7/MS)	NIR	9,5 % minimum
	CENDRES (/MS)	NF EN ISO 2171	Inférieur à 0,50 %
	GRANULOMETRIE	Tamisage	600 µm maximum

CARACTERISTIQUES SECURITE ALIMENTAIRE

	Détermination	Méthode	Norme		
FILTH TEST	Poils de rongeurs	NF ISO 11050	< 1 dans 50g		
	Débris d'insectes	NF ISO 11050	< 50 dans 50g		
	Corps étrangers	NF ISO 11050	absence		
MICROBIOLOGIE	Recommandation ANMF janvier 2013		Cible	Tolérance	
	Flore aérobie totale		ISO 4833	< 20 000 g/g	< 200 000 g/g
	E.Coli.		NF ISO 16649-2	< 10 g/g	< 100 g/g
	Staph.coagulase positive		NF V 08-057-1	< 10 g/g	< 100 g/g
	ASR		NF V 08-061	< 10 g/g	< 100 g/g
	Salmonelles	NF ISO 6579	Absence dans 25 g	Moisissures	NF V 08-059
MYCOTOXINES	Aflatoxines B 1		NF EN 14123	< 2 µg/kg	
	Aflatoxines B1, B2, G1, G2		NF EN 14123	< 4 µg/kg	Conforme au
	Ochratoxine		MLAR-A 1054	< 3µg/kg	règlement
	Zéaralénone		MLAR-A 1057	< 75 µg/kg	n°1881/2006 du
	DON		MLAR-A 1052	< 750 µg/kg	19/12/06 et ses
METAUX LOURDS	Plomb		ICP MS	< 0,2 mg/kg	modifications
	Cadmium		ICP MS	< 0,1 mg/kg	
PESTICIDES	ORGANOCHLORES		NF EN 12393-1	Conforme au règlement 396/2005/CE du 23	
	ORGANOPHOSPHORES		NF EN 12393-1	février 2005, ses textes d'applications et ses	
	PYRETHRINOIDES		NF EN 12393-1	modifications	

Allergènes L'allergène majeur est le gluten de blé. Traces possible de graines de sésame et d'oeuf.OGM Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (règlement CE n° 1829/2003 et 1830/2003) Ionisation Garantie sans traitement ionisant.**CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES**STOCKAGE : Silo ou entrepotCONDITIONNEMENT Sachets (poids net 1 kg) Le lot de fabrication est inscrit sur le sac par jet d'encre.CONSERVATION Durabilité Minimale : 9 moisA conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité**VALEURS NUTRITIONNELLES**Valeurs énergétiques : 1480 Kjoules/100g 350 Kcal/100g

g/100g

g/100g

Matières grasses	1 à 2	Dont acides gras saturés	0,2
Glucides	73	dont sucre	2
Protéines	8,9 à 9,8		
Sel	0,01	Exclusivement dû à la présence naturel de sodium	
DATE :		27/08/2015	