

AD082

SEMOULE DE BLE DUR

3 SAVEURS



Version 01

Date 23-04-12

1. Information générale du produit.

Nom du produit	Semoule de blé dur 3 saveurs
Nom latin	Triticum durum
Origine	Canada
Description produit	semoule tricolore <i>sémolina</i> de blé pré-cuisiné, goût naturel de tomate et épinard.
Utilisation	Apte à une consommation humaine, après être chauffé.

2. Propriétés du produit.

Couleur	Forme	Dimensions	Goût	Texture
Jaune, orange et vert	Granules ronde	1-3mm	Naturel, tomate, épinard, pas amer, acide.	ferme

3. Composition du produit.

Farine de semoule au blé (gluten), 0.4% de poudre d'épinard, 0.3% de poudre de d'épinard, couleur (E140, E160b).

4. Paramètres physiques

Paramètre	Norme	Max. limite
Humidité	Max. 12,5%	Max. 15,5%
Pureté	Min 99,9%	Min 99.8%
Insecte	Absent	Absent
Eléments dangereux (métal, plastique, bois, verre)	Absent	Absent
Autre éléments étrangers (terre, végétale, fumier,)	Max 0,1%	Max 0,2%
Pourriture, moisissure	Absent	Absent

AD082

SEMOULE DE BLE DUR

3 SAVEURS

5. Paramètres chimiques

Paramètre	Limite
Aflatoxine B1 et total (B1+B2+G1+G2)	< 2 ppb (µg/kg) B1 < 4 ppb (µg/kg) Total (B1+B2+G1+G2)
Ochratoxine A	< 3 ppb (µg/kg)
Zéaralénone	< 75 ppb (µg/kg)
Déoxynivalenol (DON)	< 750 ppb (µg/kg)
Résidus de pesticides	Règlement européen No. 396/2005 et amendements.
Plomb	Règlement européen No 1881/2006 et amendements.
Cadmium	Règlement européen No 1881/2006 et amendements.

6. Paramètres microbiologiques

Paramètre	Standard	Max. limite
Total sur plaque	< 1.000.000 cfu/g	< 5.000.000 cfu/g
Levures et moisissures	< 1.000 cfu/g	< 10.000 cfu/g
Entérobactéries	< 10.000 cfu/g	< 100.000 cfu/g
E Coli	Absent	< 10 cfu/g
Salmonella	Absent dans 25 gr	Absent dans 25 gr
Bacille	< 1.000 cfu/g	< 10.000 cfu/g
Staphylocoque	< 50 cfu/g	< 100 cfu/g

7. Valeurs nutritionnelles (pour 100gr)

Energie	1465	Kj
	350	Kcal
Matière grasse	1.0	G
Dont acides gras	0.1	G
Dont acides gras mono insaturés	0.1	G
Dont acides gras poly insaturés	0.3	G
Glucide	67	G
Dont sucres	2	G
Fibres	5.0	G
Protéine	14	G
Sel	0.03	G

8. Stockage

Conditions de stockage	Dans un endroit sombre et sec
Conditions de transport	Sec et propre
DLC	18 mois suivants la date de production

AD082

SEMOULE DE BLE DUR

3 SAVEURS

9. Emballage

Propre et non endommagé. Première couche d'emballage est appropriée pour les aliments et rencontre les demandes des réglementations UE No 1935/2004 concernant les articles et matériels destinés à entrer en contact avec des denrées.

Feuille OPP, poids sur demande

Carton, poids sur demande

10. Allergènes

+ : le produit contient les substances décrites ci-dessous.

- : le produit ne contient pas les substances décrites ci-dessous.

? : le produit peut contenir les substances décrites ci-dessous selon la méthode de préparation .

O : il n'y a aucune mention disponible sur la présence dans ce produit des substances décrites ci-dessous.

	Allergènes	+ / - / ? / O		Allergènes	+ / - / ? / O
1.0	Gluten (général*)	-	9.0	Céleri	
1.1	Farine	+	10.0	Moutarde	
1.2	Riz	-	11.0	Sésame	-
1.3	Orge	-	12.0	Dioxyde de soufre (E220t/m E228) à une concentration >10 mg/kg ou 10mg/l, exprimé en SO2	-
1.4	Avoine	-	13.0	Lupin	-
1.5	Epeautre	-	14.0	Mollusques	-
1.6	Kamut	-			
2.0	Crustacés	-		Allergènes additionnels	+ / - / ? / O
3.0	Œuf	-	20.0	lactose	-
4.0	Poisson	-	21.0	Cacao	-
5.0	Cacahuètes	-	22.0	Glutamate	-
6.0	Soja	-	23.0	Viande de poulet	-
7.0	Lait de vache	-	24.0	Coriandre	-
8.0	Noisettes	-	25.0	Maïs, amidon	-
8.1	Amandes	-	26.0	Légumineuses	?
8.2	Noisettes	-	27.0	Bœuf	-
8.3	Noix	-	28.0	Porc	-
8.4	Noix de cajoux	-	29.0	Carotte	-
8.5	Noix de Pécan	-			
8.6	Noix du Brésil	-			
8.7	Pistaches	-			
8.8	Noix de Macadamia	-			

*Au cas où il serait impossible de déterminer le gluten contenu dans les graines/des noix ont été impliqués dans des cas de contamination croisée.

AD082

SEMOULE DE BLE DUR

3 SAVEURS

11 OGM

Seul des ingrédients qui ne sont pas génétiquement modifiés sont utilisés.

Le produit est en accord avec les réglementations européennes.

- Vo 1829/2003
- Vo 1830/2003

Un étiquetage à ce sujet n'est pas requis.

Contamination accidentelle

Ingrédients contenant des organismes génétiquement modifiés 0.0%

Avec des ingrédients contenant des organismes modifiés tolérés : max 0.9% résultant d'une contamination accidentelle, malgré les mesures prises pour éviter ce genre de situation.