

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PRODUIT	FAR FAR 55 SP 25KG		FOURNISSEUR	MOULINS SOUFFLET	
Code article	100612		Tel : 03.25.92.50.50	DIENVILLE	
			Fax : 03.25.92.26.24	10500 DIENVILLE	
DESCRIPTION DU PRODUIT					
Produit destiné à l'alimentation humaine.					
Farine de blé type 55 destinée à la fabrication du pain en méthode directe ou en pousse contrôlée.					
Les caractéristiques ci dessous dépendent de l'année de récolte et correspondent à la campagne 2022/2023.					
COMPOSITION					
Blé BPMF [blé de Pays Meunerie Française] - 100% origine France					
Farine de blé - Farine de Fèves (2% max) - Farine de blé malté - [Agent de traitement de la farine] : acide ascorbique - Enzymes : xylanase (blé) et amylase (blé).					
CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES					
	Détermination	Méthode	Norme		
PHYSICO_CHIMIQUES	HUMIDITE	NF ISO 712	13,4 à 14,4 %		
	PROTEINES (Nx5,7/MS)	NF EN ISO 20483	10,5 à 11,5 %		
	CENDRES (/MS)	NF ISO 2171	0,50 à 0,62 %		
	HAGBERG	NF EN ISO 3093	280 à 380 sec		
	ALVEO W	NF EN ISO 27971	140 à 210		
	P/L	NF EN ISO 27971	1,40 à 1,90		
	TEST A.ASCORBIQUE	Pékar	Présence		
	DON	Bandelettes ou Elisa	< à 750 ppb		
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	TOLERANCE	
	Flore aérobie totale (farine)		CIBLE : < 20 000 UFC/g	Tolérance : < 200 000 UFC/g	
	Escherichia Coli		NF ISO 16649-2	CIBLE : < 10 UFC/g	Tolérance : < 100 UFC/g
	Staphylocoques coagulase +		NF EN ISO 6888-2	CIBLE : < 10 UFC/g	Tolérance : < 100 UFC/g
	ASR 46°		NF V 08-061 (boite)	CIBLE : < 10 UFC/g	Tolérance : < 100 UFC/g
	Salmonelles		BIO 12/32-1011	Absence dans 25g	
	Moississures		NF V 08-036	CIBLE : < 1 000 UFC/g	Tolérance : < 10 000 UFC/g
MYCOTOXINES <i>Conforme au règlement n°1881/2006 du 19/12/06 et ses modifications</i>					
	Aflatoxines B1	NF EN 14123	< 2 µg/kg		
	Aflatoxines B1,B2,G1,G2	NF EN 14123	< 4 µg/kg		
	Ochratoxines	MLAR-A 1054	< 3 µg/kg		
	Zéaralénone	MLAR-A 1057	< 75 µg/kg		
	DON	MLAR-A 1052	< 750 µg/kg		
METAUX LOURDS					
	Plomb	ICP MS	< 0,2 mg/kg		
	Cadmium	ICP MS	< 0,1 mg/kg		
PESTICIDES					
	Organochlorés	NF EN 12393-1	< LQ		
	Organophosphorés	NF EN 12393-1	Pirimiphos-methyl < 1 mg/kg Chloropyriphos-methyl < 0,05 mg/kg règlement (UE) 2018/686		
	Pyrethrinoides	NF EN 12393-1	Cyperméthrine < 0,2 mg/kg Deltaméthrine < 0,2 mg/kg*		
	Pipéronyl butoxyde (PBO)	NF EN 12393-1	Pas de seuil		
Allergènes	L' allergène majeur est le gluten de blé				
OGM	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (règlement CE n° 1829/2003 et 1830/2003)				
Ionisation	Garantie sans traitement ionisant.				
CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES					
	CONSERVATION	D.D.M	9 mois		
STOCKAGE :	Silo ou entrepot	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité			
CONDITIONNEMENT	Vrac et ou Sacs				
VALEURS NUTRITIONNELLES SUR FARINES				VISA QUALITE PRODUIT	
Valeur Energétique en KJ (100 g)	1414	Lipides (g/100g)	0,8	 RAIMBAULT Delphine	
Valeur calorique (kcal/100g)	338	Fibres (g/100g)	3,9		
Protéines (g/100g)	10,5	Sodium (mg/100g)	3,0		
Glucides (g/100g)	68,1	Sucres (g/100g)	1,8		
Acides gras saturés (g/100g)	0,2	Sel	0,0		
Exclusivement dû à la présence naturelle de sodium					
DATE :	25/11/2022				