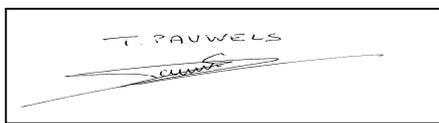


FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PRODUIT	FARINE PAN TYPE 55	FOURNISSEUR	MOULINS SOUFFLET	
Code article	101374	Tel : 01.60.90.41.10 Fax : 01.60.90.41.05	MOULIN DE CORBEIL 91100 CORBEIL	
DESCRIPTION DU PRODUIT		Produit destiné à l'alimentation humaine.		
Farine de blé type 55. 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)	NF EN ISO 20483 ou NIR	9,8 % minimum	
	CENDRES (/MS)	NF EN ISO 2171	0,50 à 0,60 %	
	HAGBERG	NF EN ISO 3093	250 sec minimum	
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	< 1 000 g/g	< 10 000 g/g
MYCOTOXINES	Aflatoxines B 1	NF EN 14123	< 2 µg/kg	Conforme au règlement n°1881/2006 du 19/12/06 et ses modifications
	Aflatoxines B1, B2, G1, G2	NF EN 14123	< 4 µg/kg	
	Ochratoxine	MLAR-A 1054	< 3µg/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	ORGANOCHLORES	NF EN 12393-1	Conforme au règlement 396/2005/CE du 23 février 2005, ses textes d'applications et ses modifications	
	ORGANOPHOSPHORES	NF EN 12393-1		
	PYRETHRINOIDES	NF EN 12393-1		
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				
STOCKAGE :	Silo ou entrepot			
CONDITIONNEMENT	Vrac			
	Sacs	Le lot de fabrication est inscrit sur le sac par jet d'encre.		
CONSERVATION	Durabilité Minimale : 9 mois A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité			
VALEURS NUTRITIONNELLES				VISA QUALITE PRODUIT 
Valeurs énergétiques :		1490 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	9,2 à 10,3			
Sel	0,01	Exclusivement dû à la présence naturel de sodium		
DATE :	19/10/2015			