

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PRODUIT	PATISSIERE TYPE 45	FOURNISSEUR	MOULINS SOUFFLET
Code article	100875	Tel : 01.60.90.41.10	MOULIN DE CORBEIL
		Fax : 01.60.90.41.05	91100 CORBEIL

DESCRIPTION DU PRODUIT

Farine de blé type 45.

Les caractéristiques ci dessous dépendent de l'année de récolte et correspondent à la campagne 2016/2017.

COMPOSITION

Mélange de **blés** de pays recommandés par la meunerie et de **blés** améliorants.

Ajout de gluten de **blé**, de farine de **blé** malté, d'acide ascorbique, d'alpha-amylase (**blé**) et de xylanase (**blé**).

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	11,0 % minimum
	CENDRES (/MS)	NF EN ISO 2171	0,50 % maximum
	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	Conforme au règlement 396/2005/CE du 23 février 2005, ses textes d'applications et ses modifications
	Cadmium	ICP MS	< 0,1 mg/kg	
PESTICIDES	ORGANOCHLORES	NF EN 12393-1		
	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	Le lot de fabrication est indiqué sur le bon de livraison.	
	Sacs 25 kg	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

Valeurs énergétiques : 1500 Kjoules/100g 350 Kcal/100g

	g/100g		g/100g
Matières grasses	1,5	Dont acides gras saturés	0,2
Glucides	73	dont sucre	2
Fibres alimentaires	3,9		
Protéines	10,2		
Sel	0,01	Exclusivement dû à la présence naturel de sodium	

DATE : 21/11/2016

VISA QUALITE PRODUIT

T. PAUWELS
