

FARINE D'ÉPEAUTRE BIO BISE MEULE

PF9001

Mise à jour : 28/01/19

Produit issu de l'Agriculture Biologique
Certifié ECOCERT sas
F-32600 L'ISLE JOURDAIN

◆ Description du produit :

- Nom commercial : Farine d'épeautre Bio bise Meule
- Dénomination légale : Farine d'épeautre issu de l'Agriculture Biologique

◆ Liste des ingrédients :

- Farine d'Epeautre* (Grand épeautre)
- *issu de l'Agriculture Biologique

◆ Origine des ingrédients :

- Agriculture France

◆ Aspect :

- Traitement : fabrication exclusivement sur meules de pierre
- Couleur : fond crème avec petites piqûres
- Odeur et saveur : spécifiques à celles de l'épeautre sans saveurs étrangères
- Texture : farine
- Aspect : poudre fine s'écoulant facilement

◆ Caractéristiques physico-chimiques :

	Norme	Mini	Obj	Maxi					
Humidité	NF EN ISO 712			<15.5%					
Protéines (N * 5,7) / MS	NF EN ISO 20483	>10%							

◆ Utilisation prévue :

- Ce produit est destiné à la fabrication de produits alimentaires et non à être consommé en l'état

◆ Granulométrie :

Tamis	400 µm		
Extraction	100%		

◆ Caractéristiques sanitaires :

-Critères microbiologiques :

Valeurs recommandées par l'ANMF

	Valeur cible	Tolérance
E Coli	<50	<500
Staphylocoque coag+	<10	<100
ASR	<50	<500
Salmonelles	Absence dans 25g	Absence dans 25g
Moisissures FAM	5 000	50 000

-Pesticides : Conforme au cahier des charges de l'agriculture biologique

-Mycotoxines :

Aflatoxine B1 : < 2 µg/kg
Aflatoxine B1+B2+G1+G2 : <4 µg/kg
Ochratoxine : 3 µg/kg
DON : < 750 µg /kg
Zéaralénone : <75 µg / kg
Règlement Européen N°1881/2006 modifié du 19/12/2006

-Filth test :

fragment d'insectes < 50 / 50 g ; poils de rongeurs <1 / 50 g, absence d'acariens, larves et insectes vivants.

-Métaux lourds :

Pb : < 0.2 mg/kg
Cd : < 0.1 mg/kg
Règlement Européen N°1881/2006 modifié du 19/12/2006

◆ Statut OGM :

Conformément aux règlements CE n°1139/98 du 26 mai 1998, n°50/2000 du 10 janvier 2000, n°1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis

◆ DLUO :

6 mois

◆ Lieu de fabrication :

- Le Feuillou ZA du Fromenteau
44190 Boussay 44190 Boussay

◆ Certificat de non ionisation :

Les ingrédients entrant dans la composition de ce produit n'ont subi aucun traitement d'ionisation, selon les informations transmises par nos fournisseurs

◆ Emballage et conditionnement

- sacs papiers de 25 kg 40 sacs de 25 kg soit 1000 kg
 sacs papiers de 5 kg 25 sacs de 40 kg soit 1000 kg
 vrac palette EURO échangée
 big bag palette plastique échangée

◆ Conditions de conservation :

A l'abri de la chaleur et de l'humidité dans l'emballage d'origine

◆ Remarques :

Ces informations sont données à titre indicatif et ne peuvent engager notre société au-delà des garanties contractuelles

MINOTERIE SUIRE

FARINE D'ÉPEAUTRE BIO BISE MEULE

PF9001

Mise à jour : 28/01/19

♦ Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Valeur énergétique : 1472 kJ/348 kcal, Matières grasses : 1.6g dont acides gras saturés : 0.3g, Glucides : 68g dont sucres 1.5g, Fibres alimentaires : 6.7g, Protéines : 12.5g, Sel : <0.01g

♦ Allergènes :

Allergène : Substance	Présence dans le produit (oui/non)	Présence sur nos lignes de production (oui/non)	Présence sur le site pour information (négoce, stockage) (oui/non)
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, khorasan ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	OUI	/	/
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachide	NON	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON	OUI
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	NON	NON	OUI
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	NON	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	NON	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON	NON

Dans le cadre du règlement (UE) n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25/10/2011, les allergènes à déclarer sur les étiquettes sont : Farine d'épeautre.