



## Farine pour pain au maïs

1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Farine élaborée pour réaliser un pain au maïs et tournesol
DESCRIPTION	Farine élaborée pour réaliser un pain au maïs et tournesol à la mie couleur soleil
POIDS NET	1,5 kg
DLC	6 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	Conserver dans un endroit frais et sec
CODE PRODUIT	27595
PAYS DE TRANSFORMATION	France

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

farine de BLÉ, 10% maïs extrudé, 9,0% graines de tournesol, 8,0% farine de maïs, huile de tournesol raffinée, sel iodé, épices (coriandre, fenugrec, curcuma, fenouil, piment, sel, poivre de Cayenne), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, enzymes (amylases, pentosanases, farine de BLÉ)), Traces éventuelles de (OEUF, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, SÉSAME).

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Jaune
ASPECT	Poudre
ODEUR	Typique
GOUT	Typique

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
HUMIDITE	14 % max	-
DENSITE	500 - 600	-



#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>376 Kcal / 1585 Kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b>	<b>7,5 g</b>
- Dont acides gras saturés	0.9 g
<b>GLUCIDES</b>	<b>63 g</b>
- Dont sucres	1,5 g
<b>PROTEINES</b>	<b>12 g</b>
<b>SEL</b>	<b>2,3 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC : sachet 1,5 kg	Colis	Palettisation
EAN 13/14	3663327002378	13663327002375	-
POIDS NET (kg)	1,5 kg	18 kg	540 kg
POIDS BRUT (kg)	1,521 kg	18,794 kg	563,82 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	215x330x98 mm	430x310x250 mm	EURO 80x120 cm
NOMBRE D'UV / COLIS		12	
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			6
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			5
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			30

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE AEROBIE MESOPHILE	<1 000 000 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<1 000 000 UFC/g
STAPHYLOCOQUES AUREUS	1000 UFC/g
SALMONELLES	Absence dans 25 g
E.COLI	100 UFC/g
LEVURE	10 000 UFC/g
MOISSISURES	1000 UFC/g
B.CEREUS	1000 UFC/g
CLOSTRIDIUMS	1000 UFC/g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	BLE
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		Traces possible de
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		?	Traces possible de
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		?	Traces possible de
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		?	Traces possible de
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME		?	Traces possible de
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE		?	Traces possible de
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO <sub>2</sub> )	X		



## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.