

Farine de blé panifiable T55



| 1. PRODUIT | |
|------------------------|---|
| DENOMINATION LEGALE | Farine de blé panifiable T55 |
| DESCRIPTION | Produit obtenu par broyage de brisurblé |
| POIDS NET | 1,5 kg |
| DLC | 6 mois |
| CONDITIONS DE STOCKAGE | Conserver dans un endroit frais et sec |
| CODE PRODUIT | 27614 |
| PAYS DE TRANSFORMATION | France |

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

Farine de BLE, gluten de BLE, farine de BLE malté, agent de traitement de la farine (E300), enzymes (hémicellulase et amylase).

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

| | |
|---------|-------------|
| COULEUR | blanche |
| ASPECT | Poudre fine |
| ODEUR | Neutre |
| GOUT | Neutre |

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

| CONTRÔLE | VALEUR CIBLE | TOLERANCE |
|--------------|--------------|-----------|
| HUMIDITE | 14-15% | - |
| TAUX CENDRES | 0,5 à 0,6 % | - |

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| VALEUR ENERGETIQUE | 343 Kcal / 1460 Kcal |
| MATIERES GRASSES | 0,8 g |
| - Dont acides gras saturés | 0.2 g |
| GLUCIDES | 69 g |
| - Dont sucres | 1,8 g |
| PROTEINES | 13 g |
| SEL | 0,01 g |
| FIBRES | 3,9 g |

5. CONDITIONNEMENT

| | UVC : sachet 1,5 kg | Colis | Palettisation |
|----------------------------|---------------------|----------------|----------------|
| EAN 13/14 | 3663327002408 | - | - |
| 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 TOTALE | < 200,000 ufc/g |
| <i>E. COLI</i> | < 100 ufc/g |
| MOISSURES | < 10 000 ufc/g |
| SALMONELLES | Absence dans 25 g |
| ASR à 46c° | < 100 ufc/g |
| STAPHYLOCOQUES COAGULASE + | < 100 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 | | |
| ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE | X | | |
| LAIT ET PRODUITS LAITIERS | X | | |
| SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA | X | | |
| FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES | X | | |
| GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME | X | | |
| MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE | X | | |
| 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 ₂) | X | | |

*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau

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.