

## 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)

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

#### 5. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : sachet 1,5 kg</b>	<b>Colis</b>	<b>Palettisation</b>
<b>EAN 13/14</b>	3663327002408	-	-
<b>POIDS NET (kg)</b>	1,5 kg	18 kg	540 kg
<b>POIDS BRUT (kg)</b>	1,521 kg	18,794 kg	563,82 kg
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	215x330x98 mm	430x310x250 mm	EURO 80x120 cm
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		12	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			6
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			30

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES</b>
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 <sub>2</sub> )	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.