

Farine de blé panifiable T55



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Farine de blé panifiable T55
DESCRIPTION	Produit obtenu par broyage de brisure de blé
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'OEUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		?	Traces possible de LAIT
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		

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.