

Graines de Lin Brun



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Graines de lin brun
DESCRIPTION	Graines de lin séchées issues de la plante <i>Linum usitatissimum</i> destinées à la boulangerie, saines et mûres, soigneusement nettoyées à la machine
POIDS NET	1,000 kg 5,000 kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	8 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais (18- 20°C) et sec
CODE PRODUIT	1447=404015 2579=404016 928 =404017
ORIGINE	UK, France, Allemagne, Kazakhstan, Russie, Pologne, Moldavie, Suède, Ukraine.
CODE DOUANIER	1204.0090

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

Graines de lin brun (99,90%).

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Brun, uniforme
ASPECT	Plates, oblongues, brillantes
ODEUR	Neutre, fraîche, typique
GOUT	Caractéristique du lin, pas rance

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
HUMIDITE	10 %	-
FFA	Max 3%	-
aW	0.60 aW	-
Corps étranger	Max 0.1 %	-

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2077 kJ soit 497 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	36,8 g 4,1 g
GLUCIDES - Dont sucres	7,5 g 2,1 g
PROTEINES	19.9 g
FIBRES	29.9 g
SODIUM	0.095g

5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<10 000 UFC/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<10 000 UFC/g
E.COLI	<100 UFC/g
BACILLUS CEREUS	<10 000 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence/25 g
SALMONELLA	Absence/25 g

6. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		?	Traces possibles de GLUTEN
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		?	Traces possible LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		?	Traces possible de SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		?	Traces possible FRUITS A COQUES
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME		?	Traces possibles SESAME
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE		?	Traces possibles de MOUTARDE
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE		?	Traces possibles de LUPIN
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)		?	Traces possibles SULFITES > 10mg/l

*Présence d'allergènes selon les directives Ce produit est conforme à la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

7. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme aux règlements CE N°1107/2009 et N°396/2005.

- **MYCOTOXINES**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, 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.