

13005

PRO à PRO

Date de validation  
25/03/2024

VR001-F03 / rev 1



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PRODUIT		FAR COLOMBE T55 PF990		FOURNISSEUR		MOULINS SOUFFLET	
Code article		102184A7		Tel : 03.25.92.50.50		DIENVILLE	
				Fax : 03.25.92.26.24		10500 DIENVILLE	
DESCRIPTION DU PRODUIT				Produit destiné à l'alimentation humaine.			
Farine de blé type 55.							
Les caractéristiques ci dessous dépendent de l'année de récolte et correspondent à la campagne 2023/2024.							
COMPOSITION							
Blé BPMF [blé de Pays Meunerie Française]- 100% origine France.							
Farine de blé							
CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES							
	Détermination		Méthode		Norme		
PHYSICO_CHIMIQUES	HUMIDITE		NF ISO 712		13,5 à 15,0 %		
	PROTEINES (Nx5,7/MS)		NF EN ISO 20483		10,0 à 11,0 %		
	CENDRES (/MS)		NF ISO 2171		0,50 à 0,60 %		
	TEST A.ASCORBIQUE		Pékar		Absence		
	DON		Bandelettes ou Elisa		< à 750 ppb		
CARACTERISTIQUES SECURITE ALIMENTAIRE							
	Détermination		Méthode		Norme		
FILTH TEST	Poils de rongeurs		NF ISO 11050		< 1 dans 50g		
	Débris d'insectes		NF ISO 11050		< 50 dans 50g		
	Corps étrangers		NF ISO 11050		absence		
MICROBIOLOGIE	Recommandation ANMF janvier 2013				CIBLE		TOLERANCE
	Flore aérobie totale (farine)				CIBLE : < 20 000 UFC/g		Tolérance : < 200 000 UFC/g
	Escherichia Coli		NF ISO 16649-2		CIBLE : < 10 UFC/g		Tolérance : < 100 UFC/g
	Staphylocoques coagulase +		NF EN ISO 6888-2		CIBLE : < 10 UFC/g		Tolérance : < 100 UFC/g
	ASR 46°		NF V 08-061 (boite)		CIBLE : < 10 UFC/g		Tolérance : < 100 UFC/g
	Salmonelles		BIO 12/32-1011		Absence dans 25g		
	Moisissures		NF V 08-036		CIBLE : < 1 000 UFC/g		Tolérance : < 10 000 UFC/g
MYCOTOXINES							
Conforme au règlement n°1881/2006 du 19/12/06 et ses modifications							
	Aflatoxines B1		NF EN 14123		< 2 µg/kg		
	Aflatoxines B1,B2,G1,G2		NF EN 14123		< 4 µg/kg		
	Ochratoxines		MLAR-A 1054		< 3 µg/kg		
	Zéaralénone		MLAR-A 1057		< 75 µg/kg		
	DON		MLAR-A 1052		< 750 µg/kg		
METAUX LOURDS	Plomb		ICP MS		< 0,2 mg/kg		
	Cadmium		ICP MS		< 0,1 mg/kg		
PESTICIDES							
	Organochlorés		NF EN 12393-1		< LQ		
	Organophosphorés		NF EN 12393-1		Pyrimiphos-methyl < 1 mg/kg Chloropyriphos-methyl <0,05 mg/kg règlement (UE) 2018/686		
	Pyrethrinoides		NF EN 12393-1		Cyperméthrine < 0,2 mg/kg Deltamethrine < 0,2 mg/kg*		
	Pipéronyl butoxyde ( PBO)		NF EN 12393-1		Pas de seuil		
Allergènes	L' allergène majeur est le gluten de blé						
OGM	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés ( règlement CE n° 1829/2003 et 1830/2003 )						
Ionisation	Garantie sans traitement ionisant.						
CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES			CONSERVATION		D.D.M		9 mois
STOCKAGE :	Entrepot		A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité				
CONDITIONNEMENT	Sacs						
VALEURS NUTRITIONNELLES SUR FARINES						VISA QUALITE PRODUIT	
Valeur Energétique en KJ (100 g)	1417		Lipides (g/100g)	0,8		MIRGODIN-GAROFALO Liberta	
Valeur calorique (kcal/100g)	339		Fibres (g/100g)	3,9			
Protéines (g/100g)	10,3		Sodium (mg/100g)	3,0			
Glucides (g/100g)	68,4		Sucres (g/100g)	1,8			
Acides gras saturés (g/100g)	0,2		Sel	0,0			
Exclusivement dû à la présence naturel de sodium							
DATE :	27/12/2023						