	Imprimé	Version 1 - Date : 15/01/2025	IM026
	<b>Fiche technique - <i>Technical Specification</i></b>		

Définition du produit - *Product definition*

Code article - *Item code* : 41541 SEMOULE FINE-FINE AS 5 KG  
 Gamme - *Range* : Semoule 5S - *Semolina 5S*  
 Grenaison - *Grain size* : Fine fine



Origine géographique - *Geographical origin* : Fabriqué en France par - *Made in France by* Alpina Savoie  
 Origines des matières premières - *Sources of raw materials* :  
 Blé France - *Wheat France*

Dénomination - *Designation* :  
 Semoule de blé dur de qualité supérieure - *Premium quality durum wheat semolina*  
 Ingrédients - *Ingredients* :  
**Blé dur - *Durum wheat***

Peut contenir - *May contain* : Traces de soja - *Traces of soya*  
 Non ionisation - Non OGM - *No ionization - No GMO*


Caractéristique nutritionnelles pour 100 g de produit sec - *Nutrition facts for 100 g of dry product*

Energie - <i>Energy</i>	1 526 kJ / 360 kcal
Matières grasses - <i>Fats</i>	2,00 g
dont acides gras saturés - <i>For saturated fatty acids</i>	0,30 g
Glucides - <i>Carbohydrates</i>	72,00 g
dont sucres - <i>For sugars</i>	2,00 g
Fibres alimentaires - <i>Dietary fiber</i>	3,00 g
Protéines - <i>Proteins</i>	12,00 g
Sel - <i>Salt</i>	0,01 g

Caractéristique physico-chimiques - *Physical-chemical characteristics*

	Cible - <i>Target</i>	Méthode - <i>Method</i>
Humidité - <i>Moisture</i> (130 °C - 2 h)	≤ 12,5 %	[NF ISO 712]
Activité de l'eau - <i>Water activity</i>	≤ 0,70	Interne
Protéines sur sec - <i>Proteins on dry basis</i> (Nx5,7)	≥ 13 %	[NF V03-750]
Acidité sur sec - <i>Acidity on dry basis</i>	≤ 0,05 %	[NF ISO 7305]
Matières minérales sur sec - <i>Ash content on dry basis</i>	≤ 0,90 %	[NF V03-720]
Couleur indicative - <i>Indicative Color</i>	Jaune b≥32 tol 31,5 <i>Yellow</i>	[L*a*b CIE 1976]

Granulométrie - <i>Particle size</i>	Min.	Max.	Méthode - <i>Method</i> : 200 tours/min
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 500 μ		1	% refus cumulé - <i>cumulative residues</i>
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 450 μ		5	
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 400 μ	10	25	
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 280 μ	60	70	
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 250 μ	75	85	
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 200 μ	90		
Refus au tamis - <i>Residue on the sieve</i> 180 μ	96		
Via - <i>Through</i> 180 μ		4	

	Imprimé	Version 1 - Date : 15/01/2025	IM026
	<b>Fiche technique - <i>Technical Specification</i></b>		

Contaminants - *Contaminating factors*Mycotoxines - *Mycotoxins* [UE 2023/915 et ses modifications]

Aflatoxines totales <i>Total aflatoxin</i>	Aflatoxine B1 <i>Aflatoxin B1</i>	OchratoxineA <i>OchratoxinA</i>	DON	Zearalenone	T2 HT2
≤ 4 µg/kg	≤ 2 µg/kg	≤ 3 µg/kg	≤ 600 µg/kg	≤ 75 µg/kg	≤ 20 µg/kg

Alcaloïdes de l'ergot - *Ergot alkaloids* [2021/1399 UE]

≤ 100 µg/kg

Métaux lourds - *Heavy metals* [UE 2023/915]

Plomb - <i>Lead</i>	Cadmium
≤ 200 µg/kg	≤ 100 µg/kg

Résidus de pesticides - *Residues of pesticides* [CE N°396/2005]

Limites maximum réglementaire en agriculture conventionnelle

*Maximum regulatory limit value conventional agriculture*Caractéristiques microbiologiques - *Microbiological characteristics* [CE 2073/2005]Critères de sécurité - *Safety criteria*

	m	M	Echantillonnage - <i>Sampling</i>	
			n	c
Salmonella	Non détecté/25g		5	0

Critères d'hygiène des procédés - *Process hygien criteria*

	m	M	Echantillonnage - <i>Sampling</i>	
	UFC / g	UFC / g	n	c
Microorganismes aérobies 30°C <i>Aerobic microorganisms 30°C</i>	150 000	1 500 000	5	2
Entérobactéries - <i>Enterobacteriaceae</i>	20 000	200 000	5	2
Levures - <i>Yeasts</i>	2 000	20 000	5	2
Moisissures - <i>Moulds</i>	2 000	20 000	5	2
Bacillus cereus	100	1 000	5	2

Mesures indicatives d'utilisation du produit - *Indicative measurement of product use*

Pour 1 portion : Verser en pluie 20 à 30 g de semoule dans 1/4 litre d'eau ou de lait bouillant(e). Laisser cuire 2 à 3 minutes, en remuant régulièrement .

*For 1 serving: Pour in rain 20 to 30 g of semolina in 1/4 liter of boiling water or milk. Cook 2 to 3 minutes, stirring regularly.*Conditions de conservation - *Conditions of preservation*A conserver dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière - *Keep in a dry cool place and protected from the light*DDM : 12 mois - *BBD: 12 months*