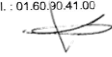


PRODUIT FDNR GRUAU ROUGE 25KG		FOURNISSEUR MOULINS SOUFFLET	
Code article 20015325		Tel : 01.64.96.05.17 Fax : 01.60.89.01.03 Moulins CORBEIL 91100 CORBEIL	
DESCRIPTION DU PRODUIT Produit destiné à l'alimentation humaine.			
Farine de blé tendre type 55. Farine pour la fabrication de viennoiserie Les caractéristiques ci dessous dépendent de l'année de récolte et correspondent à la campagne 2024/2025.			
COMPOSITION			
Blé BPMF (blé de Pays Meunerie Française) et de blé améliorant - 100% origine France. Farine de blé tendre - gluten de blé			
CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES			
Conventionnel	Détermination	Méthode	Norme
PHYSICO_CHIMIQUES HUMIDITE			
		NF ISO 712	13 à 14 %
	PROTEINES (Nx5,7/MS)	NF EN ISO 20483	13,3 à 14,5 %
	CENDRES (MS)	NF ISO 2171	0,50 à 0,60 %
	HAGBERG	NF EN ISO 3093	> 300 sec
	ALVEO W	NF EN ISO 27971	290 à 420
	P/L	NF EN ISO 27971	0,4 à 0,9
	TEST A.ASCORBIQUE	Titration	Non titrable
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			
	Recommandations FCD MP/MDD LS Réception du 21/11/2024		
	Flore aérobie totale (farine)	NF EN ISO 4833	< 200 000 UFC/g
	Escherichia Coli	NF ISO 16649-2	< 100 UFC/g
	Salmonelles	BIO 12/32-1011	Non Détecté dans 25g
	Moisissures	NF V 08-036	< 10 000 UFC/g
MYCOTOXINES			
	Aflatoxines B1	< 2 µg/kg	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications
	Aflatoxines B1,B2,G1,G2	< 4 µg/kg	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications
	Ochratoxines	< 3 µg/kg	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications
	Zéaralénone	< 75 µg/kg	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications
	DON	< 600 µg/kg	Règlement (UE) 2024/1022 et ses modifications
	Toxine T2 / HT2	< 20 µg/kg	Règlement (UE) 2024/1038 et ses modifications
	Alcaloïdes d'ergot	< 100 µg/kg	Règlement (UE) 2024/1808 et ses modifications
METAUX LOURDS			
	Plomb	< 0,2 mg/kg	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications
	Cadmium	< 0,1 mg/kg	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications
PESTICIDES			
	Organochlorés	< LQ	Règlement (UE) 396/2005 et ses modifications
	Organophosphorés	Pyrimiphos-methyl < 1 mg/kg Chloropyriphos-methyl < 0,01 mg/kg	Règlement (UE) 396/2005 et ses modifications
	Pyrethrinoides	Cyperméthrine < 0,94 mg/kg Deltaméthrine < 0,36 mg/kg*	Règlement (UE) 396/2005 et ses modifications
	Pipéronyl butoxyde (PBO)	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
STOCKAGE :	Silo ou entrepot	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité	9 mois
CONDITIONNEMENT	Vrac et ou Sacs		
VALEURS ISSUES DE DONNEES BIBLIOGRAPHIQUES NUTRITIONNELLES SUR FARINES		VISA QUALITE PRODUIT	
Valeur Energétique en KJ (100 g)	1442	Lipides (g/100g)	0,8
Valeur calorique (kcal/100g)	340	Fibres (g/100g)	3,9
Protéines (g/100g)	15,2	*Sodium (mg/100g)	3,0
Glucides (g/100g)	64,2	Sucres (g/100g)	1,8
Acides gras saturés (g/100g)	0,2	Sel	0,0
DATE : 07/05/2025		*Exclusivement dû à la présence naturelle de sodium	
		Isabelle Villette MOULINS SOUFFLET 7, Quai de l'Apport Paris 91100 CORBEIL-ESSONNE Tél. : 01.60.90.41.00 	

* Le règlement 396/2005/CE du 23 février 2005 fixe les LMR sur blé, il n'y a pas de LMR sur farine. Un coefficient de transfert entre blés et farine doit être appliqué pour tenir compte du processus de transformation. En l'absence de ces coefficients les LMR définies dans l'arrêté du 10 février 1989 sont appliquées