

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description	Farine de blé Type 55
Composition	Farine de blé tendre - Gluten de blé

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Organoleptiques	Texture :	Poudre fluide
	Couleur :	Blanc - crème
Physico-chimiques	Humidité :	< 15%
	Protéines (N X 5,7/MS) :	10 à 11,5%
	Cendres :	0,50 à 0,60%
	Hagberg :	> 220 sec

CARACTERISTIQUES SECURITE ALIMENTAIRE

Microbiologie <small>valeurs cibles indicatives</small>	Flore aérobie mésophile :	< 200 000 UFC/g
	Moisissures :	< 10 000 UFC/g
	<i>E.coli</i> :	< 100 UFC/g
	Staphylocoques coagulase + :	< 100 UFC/g
	ASR à 46°C :	< 100 UFC/g
	Salmonelles :	Absence /25g
Mycotoxines / Métaux lourds	Conforme au règlement (UE) 2023/915 et ses modifications	
Pesticides	Conforme au règlement (CE) 2005/396 et ses modifications	
Allergènes	<p>Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe II, règlement 1169/2011, ce produit contient les allergènes suivants : <i>gluten</i></p> <p>Risque de contaminations croisées sur le site avec les allergènes majeurs suivants : soja, sésame, oeufs, lait, anhydrides sulfureux et sulfites</p> <p>Pour plus d'information sur les risques de contaminations croisées avec les allergènes majeurs provenant de nos matières premières, veuillez contacter quality.ait@episens.fr</p>	
Statut OGM	Conformément aux règlements n°1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.	

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Conditionnement	Sac de 5 kg sur palette de 160 sacs (800 kg - 80cm x 120cm)
Conservation	Date de Durabilité Minimale : 9 mois A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Date de mise à jour : 04/02/2025