



FICHE TECHNIQUE

MS-F-001

Version 05

MAJ : 09/10/2025

PRODUIT	FARINE DU TERROIR T65 BIO FA10	FOURNISSEUR	MOULINS SOUFFLET
Code article :	200942FA		Site de PONT SUR SEINE
			3 chemin aux Prêtres
			10400 PONT SUR SEINE

DESCRIPTION DU PRODUIT Produit destiné à l'alimentation humaine

Farine de blé biologique type 65

COMPOSITION

Blés issus de l'Agriculture Biologique - 100% origine France

Farine de blé bio

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

	Détermination	Méthode	Cible
PHYSICO_CHIMIQUES	HUMIDITE	NF ISO 712	13,5 - 15,0 %
	PROTEINES (Nx5,7/MS)	NF EN ISO 20483	10,0 - 11,5 %
	CENDRES (/MS)	NF ISO 2171	0,62 - 0,75 %
	TEST A.ASCORBIQUE	Titration	Non Titrable

CARACTERISTIQUES SECURITE ALIMENTAIRE

	Détermination	Méthode	Cible
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*	Détermination	Méthode	Cible
*valeurs indicatives - absence de réglementation sur farine de blé. Ne pas consommer cru	Micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	} Critères microbiologiques selon recommandations FCD sur farine de blé (MP/MDD LS Réception / Distribution (R)) - Version en vigueur
	E.coli β-glucuronidase+44°C	NF ISO 16649-2	
	Salmonelles	BRD07/11-12/05	
	Bactéries sulfitoréductrices à 46°C*	NF V 08-061	
	Moississures	NF V 08-059	

MYCOTOXINES	Détermination	Méthode
Aflatoxines B1		Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications
Aflatoxines B1,B2,G1,G2		Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications
Ochratoxines		Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications
Zéaralénone		Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications
DON		Règlement (UE) 2024/1022 et ses modifications
Toxine T2 / HT2		Règlement (UE) 2024/1038 et ses modifications
Alcaloïdes d'ergot		Règlement (UE) 2024/1808 et ses modifications

METAUX LOURDS	Détermination	Méthode
Plomb		Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications
Cadmium		Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications

PESTICIDES	Détermination	Méthode
Organochlorés	} < LQ	
Organophosphorés		
Pyrethrinoides		
Pipéronyl butoxyde (PBO)		

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 moisSTOCKAGE : Silo ou entrepot A conserver à l'abri de la chaleur (< 25°C) et de l'humidité

CONDITIONNEMENT Vrac / Sac papier

VALEURS NUTRITIONNELLES		VISA QUALITE FOURNISSEUR		VISA QUALITE CLIENT	
Valeur Energétique en KJ (100 g)	1414	Lipides (g/100g)	0,8		
Valeur calorique (kcal/100g)	338	Fibres (g/100g)	4,3		
Protéines (g/100g)	9,2	*Sodium (mg/100g)	3,0		
Glucides (g/100g)	69,0	Sucres (g/100g)	1,9		
Acides gras saturés (g/100g)	0,2	Sel	0,0		
		*Exclusivement dû à la présence naturelle de sodium			
DATE :	10/12/2025				

* Le règlement 396/2005/CE du 23 février 2005 fixe les LMR sur blé, il n'y a pas de LMR sur farine et les co-produits. Un coefficient de transformation entre blés et farine ou co-produits doit être appliqué pour tenir compte du processus de transformation. Moulins Soufflet a défini des facteurs de transformation pour la farine et les co-produits en alignement avec le BfR* version 5 (la feuille de calcul BfRv5 fait partie des résultats de l'accord spécifique no 15 dans le cadre de l'accord-cadre de partenariat no GP/EFSA/AMU/2020/02, attribué par l'EFSA à l'Institut fédéral allemand d'évaluation des risques (BfR))