



FICHE TECHNIQUE

MS-F-001

Version 05

MAJ : 09/10/2025

PRODUIT	FAR PIZZA COURTE FERMENT	FOURNISSEUR	MOULINS SOUFFLET
Code article :	215777	Site :	Corbeil-Essonnes
		Adresse :	7 quai de l'Apport Paris 91100 CORBEIL-ESSONNES

DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit destiné à l'alimentation humaine
Farine de blé tendre type 55	
Les caractéristiques ci dessous dépendent de l'année de récolte et correspondent à la campagne 2025/2026	
COMPOSITION	Mélange de Blés BPMF (blé de Pays Meunerie Française) et/ou de blés biscuitiers issus de la Filière Responsable - 100% origine France.
Farine de blé tendre.	

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES			
	Détermination	Méthode	Cible
PHYSICO_CHIMIQUES	HUMIDITE	NF ISO 712	13,5 à 15,0 %
	PROTEINES (Nx5,7/MS)	NF EN ISO 20483	12,6 à 13,6 %
	CENDRES (/MS)	NF ISO 2171	0,50 à 0,60 %
	HAGBERG	NF EN ISO 3093	> 300 sec
	ALVEO W	NF EN ISO 27971	250 à 350
	P/L	NF EN ISO 27971	0,45 à 0,75
	IE	NF EN ISO 27971	58 à 62 %
	HYDRATATION (MIXOLAB)		57 à 61 %
	AFFAIBLISSEMENT		< 80 UB
	STABILITE		8 à 13 min
	GRANULOMETRIE (D50)		65 à 80
	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*			
*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	
	Moisissures	NF V 08-059	
	Bacillus cereus présomptifs à 30°C	NF EN ISO 7932	
			Recommandation ANMF- Circulaire 25-117 du 22/08/2025

MYCOTOXINES			
	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			
	Plomb	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications	
	Cadmium	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications	

PESTICIDES			
	Organochlorés	} Conformement aux seuils du référentiel Filière Responsable - Moulins SOUFFLET en vigueur	
	Organophosphorés		
	Pyréthrinoides		
	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			
STOCKAGE :	Silo ou entrepot	CONSERVATION	D.D.M : 9 mois
CONDITIONNEMENT	Vrac	A conserver à l'abri de la chaleur (< 25°C) et de l'humidité	

VALEURS NUTRITIONNELLES (ISSUES DE DONNEES BIBLIOGRAPHIQUES SUR FARINES)				VISA QUALITE FOURNISSEUR	VISA QUALITE CLIENT
Valeur Energétique en KJ (100 g)	1427	Lipides (g/100g)	0,7	Service Qualité	
Valeur calorique (kcal/100g)	336	Fibres (g/100g)	4,3		
Protéines (g/100g)	12,3	*Sodium (mg/100g)	3,0		
Glucides (g/100g)	66,4	Sucres (g/100g)	1,9		
Acides gras saturés (g/100g)	0,2	Sel	0,0		
		*Exclusivement dû à la présence naturelle de sodium			
DATE :	08/12/2025				