

<b>PRODUIT</b>	FARINE À PIZZA LONGUE FERMENTATION VRAC	<b>FOURNISSEUR</b>	MOULINS SOUFFLET Site : MOULINS SOUFFLET Adresse : 400 Impasse du Moulin - 60230 CHAMBLY
----------------	---	--------------------	--

<b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Produit destiné à l'alimentation humaine
Farine de blé pour farine à pizza longue conservation	
Les caractéristiques ci dessous dépendent de l'année de récolte et sous susceptibles d'être modifiées pour la campagne 2025/2026	
<b>COMPOSITION</b>	Farine de <b>BLÉ</b> tendre type 65 - blé 100% origine France

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES			
	Détermination	Méthode	Cible
PHYSICO_CHIMIQUES	HUMIDITE	NF ISO 712	13,5 à 15,0 %
	PROTEINES (Nx5,7/MS)	NF EN ISO 20483	13,5 à 15,0 %
	CENDRES (/MS)	NF ISO 2171	0,62 à 0,75 %
	HAGBERG	NF EN ISO 3093	>250 sec
	ALVEO W	NF EN ISO 27971	≥ 350
	P/L	NF EN ISO 27971	0,6 à 1,2
	TEST A.ASCORBIQUE	Titration	Absence

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 crû	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	


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

PESTICIDES			
	Détermination	Méthode	Cible
	Organochlorés	} Absence de seuil réglementaire sur farine de blé	
	Organophosphorés		
	Pyrethrinoides		
	Pipéronyl butoxyde ( PBO)		

<b>Allergènes</b>	L' allergène majeur est le gluten de blé.
<b>OGM</b>	Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés ( règlement CE n° 1829/2003 et 1830/2003 )
<b>Ionisation</b>	Garantie sans traitement ionisant.

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES		CONSERVATION	D.D.M : 9 mois
STOCKAGE :	Silo	A conserver à l'abri de la chaleur (< 25°C) et de l'humidité	
CONDITIONNEMENT	Vrac		

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		
Valeur calorique (kcal/100g)	336	Fibres (g/100g)	4,3		
Protéines (g/100g)	13,4	*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 :	17/11/2025				

\* 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 process 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