



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

VR001-F03 / rev 2

PRODUIT	FBA JULIETTE T55 FA10	FOURNISSEUR	MOULINS SOUFFLET
Code article	102133FA	Tel : 03.25.92.50.50	DIENVILLE
		Fax : 03.25.92.26.24	10500 DIENVILLE

DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit destiné à l'alimentation humaine.
Farine de blé type 55.	

COMPOSITION
Blé BPMF [blé de Pays Meunerie Française]- 100% origine France.
Farine de blé

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES			
	Détermination	Méthode	Norme
PHYSICO_CHIMIQUES	HUMIDITE	NF ISO 712	15% Max
	PROTEINES (Nx5,7/MS)	NF EN ISO 20483	8,9% Min
	CENDRES (/MS)	NF ISO 2171	0,50 à 0,60 %
	TEST A.ASCORBIQUE	Pékar	Absence
	DON	Bandelettes ou Elisa	< 600 ppb

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	Recommandation ANMF janvier 2013		CIBLE	TOLERANCE
	Flora aérobie totale (farine)		CIBLE : < 20 000 UFC/g	Tolérance : < 200 000 UFC/g
Escherichia Coli	NF ISO 16649-2	CIBLE : < 10 UFC/g	Tolérance : < 100 UFC/g	
Staphylocoques coagulase +	NF EN ISO 6888-2	CIBLE : < 10 UFC/g	Tolérance : < 100 UFC/g	
ASR 46°	NF V 08-061 (boite)	CIBLE : < 10 UFC/g	Tolérance : < 100 UFC/g	
Salmonelles	BIO 12/32-1011	Absence dans 25g		
Moississures	NF V 08-036	CIBLE : < 1 000 UFC/g	Tolérance : < 10 000 UFC/g	

MYCOTOXINES			
Aflatoxines B1		< 2 µg/kg	Règlement (UE) 2023/915
Aflatoxines B1,B2,G1,G2		< 4 µg/kg	Règlement (UE) 2023/915
Ochratoxines		< 3 µg/kg	Règlement (UE) 2023/915
Zéaralénone		< 75 µg/kg	Règlement (UE) 2023/915
DON		< 600 µg/kg	Règlement (UE) 2024/1022
Toxine T2 / HT2		< 20 µg/kg	Règlement (UE) 2024/1038
Alcaloïdes d'ergot		< 100 µg/kg	Règlement (UE) 2024/1808

METAUX LOURDS			
Plomb		< 0,2 mg/kg	Règlement (UE) 2023/915
Cadmium		< 0,1 mg/kg	Règlement (UE) 2023/915

PESTICIDES			
Organochlorés		< LQ	Règlement (UE) 396/2005
Organophosphorés		Pyrimiphos-methyl < 1 mg/kg Chloropyriphos-methyl < 0,01 mg/kg	Règlement (UE) 396/2005
Pyrethrinoides		Cyperméthrine < 0,94 mg/kg Deltaméthrine < 0,36 mg/kg*	Règlement (UE) 396/2005
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	9 mois
STOCKAGE :	Silo ou entrepot	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
CONDITIONNEMENT	Vrac et ou Sacs			

VALEURS NUTRITIONNELLES SUR FARINES				VISA QUALITE PRODUIT	
Valeur Energétique en KJ (100 g)	1480	Lipides (g/100g)	1,5	Mélanges BREDOW RQHSE	
Valeur calorique (kcal/100g)	350	Fibres (g/100g)	3,9		
Protéines (g/100g)	8,9	Sodium (mg/100g)	0,0	Visa Qualité Client	
Glucides (g/100g)	73,0	Sucres (g/100g)	2,0		
Acides gras saturés (g/100g)	0,2	Sel	0,0		
Exclusivement dû à la présence naturel de sodium					
DATE :	17/12/2024				

* 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