



# FICHE TECHNIQUE

MS-F-001

Version 05

MAJ : 09/10/2025

<b>PRODUIT</b>	<b>FARINE JULIETTE T45 FA10</b>	<b>FOURNISSEUR</b>	<b>MOULINS SOUFFLET</b> <b>Site de PONT SUR SEINE</b> 3 chemin aux Prêtres 10400 PONT SUR SEINE
Code article :	102134FA		

**DESCRIPTION DU PRODUIT** Produit destiné à l'alimentation humaine  
Farine de blé tendre type 45

## COMPOSITION

Blé BPMF [Blé de Pays Meunerie Française] - 100% origine France

Farine de blé

## CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

	Détermination	Méthode	Cible
<b>PHYSICO_CHIMIQUES</b>	HUMIDITE	NF ISO 712	≤ 15,0 %
	PROTEINES (Nx5,7/MS)	NF EN ISO 20483	≥ 8,9 %
	CENDRES (/MS)	NF ISO 2171	0,40 - 0,50 %
	TEST A.ASCORBIQUE	Titration	Non Titrable

## CARACTERISTIQUES SECURITE ALIMENTAIRE

	Détermination	Méthode	Cible
<b>FILTH TEST</b>	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	
	Moisissures	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	Absence de seuil réglementaire sur farine de blé	
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

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

## VALEURS NUTRITIONNELLES

				VISA QUALITE FOURNISSEUR	VISA QUALITE CLIENT
Valeur Energétique en KJ (100 g)	1480	Lipides (g/100g)	1,5		
Valeur calorique (kcal/100g)	350	Fibres (g/100g)	3,9		
Protéines (g/100g)	8,9	*Sodium (mg/100g)	3,0		
Glucides (g/100g)	73,0	Sucres (g/100g)	2,0		
Acides gras saturés (g/100g)	0,2	Sel	0,01		
		*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