



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

MS-FT01 / rev 1

| | | | |
|----------------|----------------------------|----------------------|------------------|
| PRODUIT | FARINE T55 PAN 25KG | FOURNISSEUR | MOULINS SOUFFLET |
| Code article | 10137425 | Tel : 01.64.96.05.17 | Moulins CORBEIL |
| | | Fax : 01.60.89.01.03 | 91100 CORBEIL |

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 2024/2025.

COMPOSITION
Blé BPMF (blé de Pays Meunerie Française) - 100% origine France.
Farine de blé tendre

| Conventionnel | Détermination | Méthode | Norme |
|--------------------------|----------------------|-----------------|---------------|
| PHYSICO_CHIMIQUES | HUMIDITE | NF ISO 712 | 13,8 à 15,0 % |
| | PROTEINES (Nx5,7/MS) | NF EN ISO 20483 | 10,0 à 11,2 % |
| | CENDRES (/MS) | NF ISO 2171 | 0,50 à 0,60 % |
| | HAGBERG | NF EN ISO 3093 | > 220 sec |
| | TEST A.ASCORBIQUE | Pékar | Absence |

| 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 | |
| | Moisissures | 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 ou Sacs | | | |

| VALEURS ISSUES DE DONNEES BIBLIOGRAPHIQUES NUTRITIONNELLES SUR FARINES | | | | VISA QUALITE PRODUIT | VISA QUALITE CLIENT |
|---|------------|---|-----|--|---------------------|
| Valeur Energétique en KJ (100 g) | 1427 | Lipides (g/100g) | 0,8 | Isabelle Villette MOULINS SOUFFLET 7, Quai de l'Apport Paris 91100 CORBEIL-ESSONNE Tél. : 01.60.90.41.00 | |
| Valeur calorique (kcal/100g) | 336 | Fibres (g/100g) | 3,9 | | |
| Protéines (g/100g) | 11,7 | *Sodium (mg/100g) | 3,0 | | |
| Glucides (g/100g) | 66,9 | Sucres (g/100g) | 1,8 | | |
| Acides gras saturés (g/100g) | 0,2 | Sel | 0,0 | | |
| | | *Exclusivement dû à la présence naturelle de sodium | | | |
| DATE : | 04/12/2024 | | | | |

* 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