



FICHE TECHNIQUE

MS-F-001

Version 05

MAJ : 09/10/2025

PRODUIT	FARINE PIZZA TYPE 00 PF990	FOURNISSEUR	MOULINS SOUFFLET
Code article :	102184A7	Site de PONT SUR SEINE	3 chemin aux Prêtres 10400 PONT SUR SEINE

DESCRIPTION DU PRODUIT Produit destiné à l'alimentation humaine

Farine de blé tendre type 55

COMPOSITION

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

Farine de blé

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Détermination	Méthode	Cible
PHYSICO_CHIMIQUES		
HUMIDITE	NF ISO 712	≤ 15,0 %
PROTEINES (Nx5,7/MS)	NF EN ISO 20483	≥ 8,9 %
CENDRES (/MS)	NF ISO 2171	0,50 - 0,60 %
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

Détermination	Méthode	Cible
MICROBIOLOGIE*		
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	

Détermination	Méthode	Cible
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	

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

Détermination	Méthode	Cible
PESTICIDES		
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 CONSERVATION D.D.M : 9 mois

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

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