



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

VR001-F03 / rev 2

PRODUIT	FAR MENAG SABAROT T55 PF990	FOURNISSEUR	MOULINS SOUFFLET	
Code article	102183A7	Tel : 03.25.92.50.50 Fax : 03.25.92.26.24	DIENVILLE 10500 DIENVILLE	
DESCRIPTION DU PRODUIT Farine de blé type 55. Produit destiné à l'alimentation humaine.				
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	
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	Pyriniphos-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	
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 naturel de sodium				VISA QUALITE CLIENT
DATE :	27/10/2024			

* 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