



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

MS-FT01 / rev 1

PRODUIT	FARINE SP 65 25KG	FOURNISSEUR	MOULINS SOUFFLET
Code article	10061325	Tel : 01.64.96.05.17 Fax : 01.60.89.01.03	Moulins CORBEIL 91100 CORBEIL

DESCRIPTION DU PRODUIT Produit destiné à l'alimentation humaine.
Farine de blé tendre type 65.
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 - Farine de blé malté - Agent de traitement de la farine: Acide ascorbique - Enzymes: Xylanase (blé) et Amylase (blé)

Conventionnel	Détermination	Méthode	Norme
PHYSICO_CHIMIQUES	HUMIDITE	NF ISO 712	12,9 à 14 %
	PROTEINES (Nx5,7/MS)	NF EN ISO 20483	10,0 à 11,0 %
	CENDRES (/MS)	NF ISO 2171	0,62 à 0,75 %
	HAGBERG	NF EN ISO 3093	220 à 400 sec
	ALVEO W	NF EN ISO 27971	150 à 220
	TEST A.ASCORBIQUE	Titration	Titrible

Conventionnel	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

Conventionnel	Détermination	Méthode	Norme
MICROBIOLOGIE	Recommandation ANMF janvier 2013		CIBLE TOLERANCE
	Flore 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 Pyrimiphos-methyl < 1 mg/kg Chloropyriphos-methyl < 0,01 mg/kg	Règlement (UE) 396/2005 Règlement (UE) 396/2005
	Organophosphorés		Règlement (UE) 396/2005
	Pyrethrinoides	Cyperméthrine < 0,94 mg/kg Deltaméthrine < 0,36 mg/kg*	
	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 ISSUES DE DONNEES BIBLIOGRAPHIQUES NUTRITIONNELLES SUR FARINES				VISA QUALITE PRODUIT	VISA QUALITE CLIENT
Valeur Energétique en KJ (100 g)	1430	Lipides (g/100g)	0,7	Isabelle Villette MOULINS SOUFFLET 7, Quai de l'Apport Paris 91100 CORBEIL-ESSONNE Tél. : 01.60.89.41.05 	
Valeur calorique (kcal/100g)	337	Fibres (g/100g)	4,3		
Protéines (g/100g)	11,5	*Sodium (mg/100g)	3,0		
Glucides (g/100g)	67,2	Sucres (g/100g)	1,9		
Acides gras saturés (g/100g)	0,2	Sel	0,0		
		*Exclusivement dû à la présence naturelle de sodium			
DATE :	31/12/2024				

* 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 process de transformation. En l'absence de ces coefficients les LMR définies dans l'arrêté du 10 février 1989 sont appliquées