

## Fiche technique



# Farine de blé noir import

Origine : union européenne

Caractéristiques physico – chimiques : Humidité 10% - 15%

Ingrédients : Farine de blé noir

### Caractéristiques Organoleptiques

- Texture : fine et " crissante" sous les doigts
- Couleur : fond blanc crème à gris avec piqûres brunes
- Odeur : spécifique à celle du blé noir, sans flaveur étrangère
- Saveur : légèrement acidulée

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g (Données Ciqual 2020)

Énergie	1473kJ (348kcal)
Matières grasses	2.2g
Dont Acides gras saturés	0.3g
Glucides	68g
Dont Sucres	<0.5g
Fibres	4.2g
Protéines	11g
Sel	0.04g

### Caractéristiques bactériologiques :

#### **Maximum**

Microorganismes aérobies à 30°C	10 000 000/g
<i>E. coli</i>	500/g
Staphylocoques à coagulase +	100/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Moisissures	50 000/g
Anaérobies sulfite-réducteurs à 46°C	500/g
<i>Bacillus cereus</i>	200/g

Pesticides : Conformément à la législation européenne en vigueur (règlement CE n°396/2005 et ses modifications)

Métaux lourds : Plomb <0.2mg/kg et Cadmium <0.1mg/kg (règlement UE 2023/915 et ses modifications)



## Farine de blé noir import

**Mycotoxines :** (règlement UE 2023/915 et ses modifications)

Aflatoxines B1	<2µg/kg
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	<4µg/kg
Ochratoxine A	<3µg/kg
Déoxynivalénol (DON)	<750µg/kg
Zéaralénone	<75µg/kg

**Datura (atropine + scopolamine) :** 10 ppb maximum

**Conditionnement et conservation :** Sacs en papier de 1kg (9 mois de DDM à l'ensachage) ou de 25kgs (6 mois de DDM à l'ensachage). A conserver dans un endroit frais et sec. Bien refermer le sac après utilisation

**Statut OGM :** Conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis

**Ionisation :** Produit non ionisé

**Allergènes :** Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe III bis, directive 2003/89/CE, ce produit contient les allergènes suivants : *susceptible de contenir des traces de gluten*

