

		Documentation technique	Page 1/2
CODE VERSION	FT 0016 Officiel 05	Semoule fine	Date d'application 29/09/2023

Informations produit	
Dénomination légale de vente	Semoule de blé dur en l'état
Liste d'ingrédients	100% semoule de blé dur
Allergènes	Contient du gluten Peut contenir des traces de moutarde, de soja et de lupin.
Valeurs nutritionnelles pour 100g de semoule	
Energie	1505 kJ / 355 kcal
Matières grasses	1,9 g
Dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	70 g
Dont sucres	1 g
Fibres alimentaires	3 g
Protéines	13 g
Sel	0,003 g
DDM	Big bag : Mois en cours + 6 mois Sachet de 1kg, sac de 5kg et 25kg : mois en cours + 12 mois
Conditions de conservation	A conserver dans un endroit frais et sec
Origine	Fabriqué en France Blé d'origine UE (France, Espagne, ...) ou hors UE (Canda, Australie, ...)




Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques			
Teneur en cendres	≤ 0,90% s.m.s.	Granulométrie indicative	Refus au tamis 500µm cible : 0% - 5%
Humidité	≤ 14,5% (Refus > 15.5%)		Refus au tamis 400µm cible : 20% - 30%
Acidité grasse	≤ 0,05% en H ₂ SO ₄ s.m.s.		Passant au tamis 180µm cible : 0% - 5%
Texture	Plus ou moins granuleuse	Odeur et saveur	Typique de la semoule de blé dur

Microbiologie/ Contaminants			
Microbiologie			
Flore totale mésophile	≤ 100 000 ufc/g	Staphylocoques à coagulase positive	Absence/1g
E.coli	≤ 10 ufc/g	Salmonella	Absence/25g
Anaérobies sulfito-réducteurs	≤ 10 ufc/g	Levures	≤ 1000 ufc/g
Bacillus cereus	≤ 100 ufc/g	Moisissures	≤ 1000 ufc/g
Pesticides, mycotoxines, métaux lourds : Le produit est conforme à la réglementation européenne en vigueur.			
OGM : Le produit fini est conforme aux règlements européens n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications.			
Ionisation : Le produit fini ne subit pas de traitement d'ionisation et n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.			

Alimentarité de l'emballage
L'emballage du produit est conforme à la réglementation européenne en vigueur et particulièrement au règlement (CE) n°1935/2004 et ses modifications.

Conditionnements possibles
Sachet 1kg, Sac 5kg, Sac 25kg, Big bag

		Technical documentation	Page 2/2
CODE	FT 0016	Fine semolina	Date of application 29/09/2023
VERSION	Officiel 05		

Product information	
Legal selling name	Durum wheat semolina
Ingredient	100% durum wheat semolina
Allergens	Contains gluten May contain traces of mustard, soy and lupine.
Nutritional values for 100g of dry semolina	
Energy	1505 kJ / 355 kcal
Total Fat	1,9 g
Of which saturates	0,3 g
Carbohydrate	70 g
Of which sugars	1 g
Fiber	3 g
Protein	13 g
Salt	0,003 g
	
BBD	Big bag : Months in process + 6 months 1kg bag, 5kg bag, 25kg bag : month in process + 12 months
Storage conditions	Store in a cool, dry place
Origin	Made in France Durum wheat of EU origin (France, Spain, ...) or non-EU (Canada, Australia, ...)

Chemical, physical and organoleptical characteristics			
Ash content	≤ 0,90% on d.m.	Indicative particule size	Retained on 500µm target: 0% - 5% Retained on 400 µm target :20% - 30% Passing through 180µm target: 0% - 5%
Moisture	≤ 14,5% (Refusal > 15.5%)		
Fat acidity	≤ 0,05% of H ₂ SO ₄ on d.m.		
Texture	More or less granular	Odour & savour	Typical of durum wheat semolina

Microbiology / Contaminants			
Microbiology			
Total mesophilic flora	≤ 100 000 cfu/g	Coagulase positive staphylococcus	Absence/1g
E.coli	≤ 10 cfu/g	Salmonella	Absence/25g
Anaerobic sulfito-reducing bacterias	≤ 10 cfu/g	Yeasts	≤ 1000 cfu/g
Bacillus cereus	≤ 100 cfu/g	Moulds	≤ 1000 cfu/g
Pesticids, mycotoxins, heavy metal: The product complies with the EU regulations in force.			
OGM: The finished product complies with the UE Regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 and its amendments.			
Ionisation: The finished product is not treated with ionising radiations and is not produced from ionised raw materials .			

Food contact
The packaging is complying with EU regulations in force especially with regulation (EC) n°1935/2004 and its amendments.

Possible packaging
1kg bag, 5kg bag, 25kg bag, Big bag