


CODE FT 0017
VERSION Officiel 05

Semoule moyenne

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 Sachets de 1kg, sacs 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 (Canada, Australie,...)

Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Teneur en cendres	≤ 0,90% s.m.s.	Granulométrie indicative	Refus au tamis 800µm cible : 0% - 1% Refus au tamis 710µm cible : 0% - 5% Passant au tamis 315µm cible : 0% - 5%
Humidité	≤ 14,5% (Refus >15,5%)		
Acidité grasse	≤ 0,05% en H ₂ SO ₄ s.m.s.		
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

PASTACORP ROUEN

9, Boulevard de l'Ouest – 76000 Rouen - Tél. 02 32 10 56 56 - Fax. 02 32 10 56 59

Technical documentation		Page 2/2
CODE FT 0017 VERSION Officiel 05	Coarse semolina	Date of application 29/09/2023

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 : Month in process + 6 months 1kg bag, 5 kg bag, 25kg bag, 50kg 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 800µm target: 0% - 1% Retained on 710 µm target: 0% - 5% Passing through 315µm 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

