MOULINS SOUFFLET

FICHE TECHNIQUE

MS-F-001
Version 05
MAJ : 09/10/2025

PRODUIT	**FARINE BIO 100% France T65**	**FOURNISSEUR**	**MOULINS SOUFFLET**
Code article :	**194212**		Site : LE THOR Adresse : ROUTE D'ORANGE - 84250 LE THOR

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 2025/2026

COMPOSITION

Farine de **blé** bio

Blés issus de l'agriculture biologique . 100% Français.

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

	Détermination	Méthode	Cible
PHYSICO_CHIMIQUES	HUMIDITE	NF ISO 712	*13 à 15,0 %*
	PROTEINES (Nx5,7/MS)	NF EN ISO 20483	*10 - 11,5 %*
	CENDRES (/MS)	NF ISO 2171	*0,62 à 0,75 %*
	HAGBERG	NF EN ISO 3093	*>280 sec*
	ALVEO W	NF EN ISO 27971	*130 - 220*
	P/L	NF EN ISO 27971	*0,90 - 1,90*
	G	NF EN ISO 27971	*16,0 à 22,0*
	FARINO. HYDRATATION	NF ISO 5530-1	*58,5 - 61,5 %*
	TEST A.ASCORBIQUE	Titration	*Non Titrable*

CARACTERISTIQUES SECURITE ALIMENTAIRE

	Détermination	Méthode	Cible
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*			
	Micro-organismes à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Critères microbiologiques selon recommandations FCD sur farine de blé (MP/MDD LS Réception / Distribution (R)) - Version en vigueur
	E.coli β-glucuronidase+44°C	NF ISO 16649-2	
*valeurs indicatives - absence de réglementation sur farine de blé. Ne pas consommer crû	Salmonelles	BRD07/11-12/05	
	Bactéries sulfitoréductrices à 46°C*	NF V 08-061	
	Moisissures	NF V 08-059	
MYCOTOXINES			
	Aflatoxines B1	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications	
	Aflatoxines B1,B2,G1,G2	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications	
	Ochratoxines	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications	
	Zéaralénone	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications	
	DON	Règlement (UE) 2024/1022 et ses modifications	
	Toxine T2 / HT2	Règlement (UE) 2024/1038 et ses modifications	
	Alcaloïdes d'ergot	Règlement (UE) 2024/1808 et ses modifications	
METAUX LOURDS			
	Plomb	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications	
	Cadmium	Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications	
PESTICIDES			
	Organochlorés Organophosphorés Pyrethrinoides Pipéronyl butoxyde (PBO)	< LQ	
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 : 6 mois
STOCKAGE :	Silo ou entrepot	A conserver à l'abri de la chaleur (< 25°C) et de l'humidité	
CONDITIONNEMENT	Vrac		

VALEURS NUTRITIONNELLES (ISSUES DE DONNEES BIBLIOGRAPHIQUES SUR FARINES)

Valeur Energétique en KJ (100 g)	1427	Lipides (g/100g)	0,7
Valeur calorique (kcal/100g)	336	Fibres (g/100g)	4,3
Protéines (g/100g)	10,0	*Sodium (mg/100g)	3,0
Glucides (g/100g)	66,4	Sucres (g/100g)	1,9
Acides gras saturés (g/100g)	0,2	Sel	0,0

*Exclusivement dû à la présence naturelle de sodium

VISA QUALITE FOURNISSEUR	VISA QUALITE CLIENT
Justine LEGLEYE MOULINS SOUFFLET 4201 RTE D'ORANGE 84250 LE THOR	

DATE : 01/04/2026

* Le règlement 396/2005/CE du 23 février 2005 fixe les LMR sur blé, il n'y a pas de LMR sur farine et les co-produits. Un coefficient de transformation entre blés et farine ou co-produits doit être appliqué pour tenir compte du process de transformation. Moulins Soufflet a défini des facteurs de transformation pour la farine et les co-produits en alignement avec le BfR* version 5 (la feuille de calcul BfRv5 fait partie des résultats de l'accord spécifique no 15 dans le cadre de l'accord-cadre de partenariat no