

 ARTÉSIENNE DE MINOTERIE FARINES ET DES MÉLANGES DE QUALITÉ	SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE		
	Fiche Technique PRODUIT FINI	Réf : fspe 2140 V5	Rédigé par : L.PRUVOST
		Date : 24/08/2026	Validé par : M.TARTAR
FLEURAGE BLÉ DUR			
INFORMATIONS GÉNÉRALES			
DESCRIPTION GÉNÉRALE DU PRODUIT			
Mélange de farines de blé tendre et de semoule de blé dur pour une utilisation de fleurage			
SPÉCIFICATIONS UTILISATIONS			
Conseillée pour les process : artisanal - direct - pousse lente, pousse contrôlée avec régulateurs			
SPÉCIFICATIONS			
INGRÉDIENTS			
- FARINE DE BLÉ (75%) - SEMOULE DE BLE DUR (25%)			
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
Analyses	Résultats	Méthodes analytiques	
Humidité :	≤ 15,5%	NF V 03 - 707 / IR	
Absence de mottage, absence de particules métalliques, absence de corps étrangers, absence d'insecte.			
DONNÉES SANITAIRES			
Microbiologie : (valeurs indicatives)		Règlement CE 2073/2005	Critères ANMF : Circulaire du 22/04/2022
Flore Aérobie Mésophile Totale :	< 500 000 / g	NF V 08-51 E coli :	< 100 / g NF ISO 16648-2
Levures + moisissures :	< 10 000 / g	NF V 08-59 Staph. Coag + :	< 100 / g NF EN ISO 6888-1
Salmonelles :	absence dans 25g	NF V 08-60 ASR 46°C :	< 100 / g NF V 08-061
Contaminants :			
Mycotoxines :	Conforme au règlement (UE) 2023/915 et à ses modifications ultérieures		
Métaux lourds :	Conforme au règlement (UE) 2023/915 et à ses modifications ultérieures		
Pesticides :	Conforme au règlement (UE) n°396/2005 et à ses modifications ultérieures		
Alcaloïdes de l'ergot :	Conforme au règlement (UE) 2023/915 et à ses modifications ultérieures : Σ12, LB : ≤ 100 µg/kg		
DONNÉES ORGANOLEPTIQUES			
-Aspect :	Blanc, pulvérulent		
-Odeur, saveur :	Exempt de flaveur étrangère		
EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT			
Sacs de 25 kg conditionnés sur palettes filmées de 1 tonne.			
Stockage dans un endroit frais et sec			
DDM : notre marquage représente notre date d'ensachage + 6 mois			
Validé par :	Matthieu Tartar	22/12/2022	Signature : M.Tartar
Ce document est la propriété de la Société Artésienne de Minoterie : aucune copie, ni diffusion sans autorisation.			

 ARTÉSIENNE DE MINOTERIE FARINES ET DES MÉLANGES DE QUALITÉ	SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE			
	Fiche Technique PRODUIT FINI	Réf : fspe 2140	V5	Rédigé par : L.PRUVOST
		Date : 24/08/2026	Validé par : M.TARTAR	
FLEURAGE BLÉ DUR				
SUBSTANCES ALLERGÈNES				
Substance vecteurs d'allergènes majeurs	Utilisation comme ingrédients dans la matière		Si NON précédemment : Possibilité de présence involontaire (*)	
	O / N	Nature de la substance	oui	non
Arachides et produits à base d'arachides	N			non
Crustacés et produits à base de crustacés	N			non
Poissons et produits à base de poissons	N			non
Œufs et produits à base d'œufs	N		oui	
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	N			non
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	N		oui	
Soja et produits à base de soja	N		oui	
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	O	dans la farine de blé		
Anhydride sulfureux et sulfites	N			non
Celeri et produits à base de céleri	N			non
Sésame (graines) et produits à base de graines de sésame	N		oui	
Lupin et produits à base de lupin	N			non
Mollusques et produits à base de mollusques	N			non
Moutarde et produits à base de moutarde	N			non
PRÉSENCE INVOLONTAIRE DE SUBSTANCE ALLERGÈNE				
Nom et nature de la substance vecteur d'allergène		poudre d'œuf		
Nom et nature de la substance vecteur d'allergène		graines de sésame		
Nom et nature de la substance vecteur d'allergène		graines de soja concassées		
Nom et nature de la substance vecteur d'allergène		poudre de lait déshydratée		
Validé par :	Matthieu Tartar	22/12/2022	Signature :	M.Tartar
Ce document est la propriété de la Société Artésienne de Minoterie : aucune copie, ni diffusion sans autorisation.				

 ARTÉSIENNE DE MINOTERIE FARINES ET DES MÉLANGES DE QUALITÉ	SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE			
	Fiche Technique PRODUIT FINI	Réf : fspe 2140	V5	Rédigé par : L.PRUVOST
		Date : 24/08/2026	Validé par : M.TARTAR	
FLEURAGE BLÉ DUR				
EXIGENCES ADMINISTRATIVES				
- Règlement CE n°396/2005 - Règlement CE 2023/915				
ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENTS MODIFIÉS				
Substance comportant des OGM	Utilisation volontaire dans le produit ?	Nature de la substance	Si NON précédemment : Possibilité de présence involontaire	
	O / N		oui	non
NEANT	—	—	—	—
Substance issu d'un organisme de souche OGM	Utilisation volontaire dans le produit ?	Nature de la substance	Possibilité de présence involontaire	
	O / N		oui	non
—	—	—	—	—
Substance comportant des ingrédients ionisés	Utilisation volontaire dans le produit ?	Nature de la substance	Si NON précédemment : Possibilité de présence involontaire	
	O / N		oui	non
NEANT	—	—	—	—
Cette attestation est valable jusqu'à l'émission d'une nouvelle attestation et la Société Artésienne de Minoterie s'engage à prévenir les services qualité et achats de ses clients sur tout changement intervenant sur cette matière première.				
Validé par :	Matthieu Tartar	22/12/2022	Signature :	M.Tartar
Ce document est la propriété de la Société Artésienne de Minoterie : aucune copie, ni diffusion sans autorisation.				