

## **CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES FARINES DE L'ESCAILLE**

Les farines de l'Escaille sont des produits dérivés de grains et de graines cultivés. Ces produits sont utilisés comme matière première pour la farine de boulangerie et de pâtisserie et pour d'autres produits de consommation humaine.

Nos farines répondent aux exigences requises conformément à l'arrêté royal du 2/09/1985 relatif à la farine. Les analyses ont été réalisées à partir de matières premières propre à la consommation et ont révélé :

- l'absence d'éclats de verre, de poussière, de pierre,
- l'absence d'insectes entiers, de larves d'insectes,
- l'absence d'impuretés de nature ou d'origine animale.

L'examen microscopique effectué sur 100 g de farine, ne donne pas plus de :

- une quantité d'acariens entiers égale ou inférieure à 3,
- une quantité de poils de rongeurs égale ou inférieure à 2,
- une quantité totale de poils de rongeurs, de fragments d'insectes /d'écailles ou de fragments d'acariens égale ou inférieure à 100.

### ***Caractéristiques physiques :***

- Visuel : fleur fine, homogène
- Odeur : odeur de farine neutre
- Taille des particules : max 5% > 200 µm (selon AR 2/09/1985)
- Densité apparente : environ 550 kg/m<sup>3</sup>

### ***Les résultats d'analyse :***

- Taux d'humidité : max 15,5% (selon AR 2/09/1985)
- Teneur en cendres : max 0,7%
- Teneur en protéines : 9-14%
- Zeleny : min 40
- Temps de chute : 200 à 350 sec

### ***Aspect chimique :***

- Mycotoxines : conformité EU 1881/2006
  - Déoxynivalénol : max 750 µg/kg
  - Aflatoxine B1 : max 2 µg/kg
  - Aflatoxine (somme de B1, B2, G1 et G2) : max 4 µg/kg
  - Zéaralénone : max 75 µg/kg
  - Ochratoxine A : max 3 µg/kg
- Métaux lourds : conforme à la norme UE 1881/2006
- Pesticides : conforme à la norme UE 396/2005

### ***Aspect microbiologique :***

- Numération totale sur plaque : max 10<sup>6</sup> UFC/g
- Levures et moisissures : < 10<sup>4</sup> UFC/g

- Coliformes : max 10<sup>4</sup> UFC/g
- Salmonelle : absent dans 25g
- E. coli : absent dans 10g

### **OGM :**

Toutes les matières premières et tous les additifs que nous achetons sont déclarés sans OGM par les fournisseurs.

Conformément aux règlements CE 1829/2003/CE et 1830/2003/CE, aucun étiquetage OGM supplémentaire n'est donc requis.

### **Rayonnement ionisant :**

Aucune matière première, ni additif ne sont traités aux rayonnements ionisants. Nous faisons cette déclaration sur la base des informations dont nous disposons de auprès de nos fournisseurs.

### **Nanomatériaux :**

Nous déclarons par la présente que nos produits ne sont pas fabriqués à partir de nanomatériaux et qu'ils ne contiennent pas non plus de nanomatériaux comme ingrédient. Nous faisons également cette déclaration sur base des informations reçues par nos fournisseurs.

### **Emballage :**

Nos sacs de 2, 5 et 25 kg sont en papier à usage unique approprié au contact alimentaire. Notre fournisseur répond à la certification ISO 9001 :2015 correspondant aux normes EU 1935/2004 et EU 2023/2006.

### **Stockage et durée de conservation :**

- Stockage : conservées au sec et au frais, les farines peuvent être consommées jusqu'à 30 jours après la date reprise sur l'étiquette.
- Durée de conservation : nos farines peuvent être conservées 6 mois après la date de fabrication (voir étiquette sur l'emballage).

### **Système de traçabilité :**

Notre code de traçabilité est la DDM reprise sur l'étiquette et sur le bon de livraison.

### **Contrôle biologique :**

Notre certificateur biologique est Certisys.

### **Autre certification :**

HACCP