

FICHE TECHNIQUE: NATURAL FIN 25KG_3000760_P012**Description**

Farine pour pain intégral.

Déclaration des ingrédients

<u>Ingrédient</u>	<u>Catégorie</u>	<u>Número E</u>	<u>%</u>	<u>Pays d'origine</u>
farine de BLÉ intégrale			100%	AT, BE, CA, CZ, DE, EE, FR, GB, LT, LV, NL, PL, US

Les pourcentages sont des chiffres arrondis conformément aux directives de l'Association des fabricants néerlandais de matières premières de boulangerie et ne sont donnés qu'à des fins d'étiquetage.

Afin d'assurer la qualité de nos produits, Dossche Mills se réserve le droit de changer, sans notification antérieure, les pays d'origine.

Caractéristiques physico - chimiques

Ce produit est un produit naturel. Certaines caractéristiques technologiques peuvent différer selon la récolte.



Conservabilité et conditions de stockage

Durée de conservation après production: 190 Jrs

Conditions de stockage: frais et sec.

Valeurs nutritionnelles (pour 100g)

Énergie (kJ)	1.394 kJ
Énergie (kcal)	329 kcal
Matières grasses - dont:	2,00 g
- Acides gras saturés	0,30 g
- Acides gras mono-insaturés	0,20 g
- Acides gras polyinsaturés	0,90 g
Glucides - dont:	60,70 g
- Sucres	1,20 g
- Polyols	0,00 g
- Amidon	59,50 g
Fibres alimentaires	10,30 g
Protéines	12,10 g
Sel (= Sodium x 2,5)	0,0100 g

Selon EU Règlement 1169/2011. Sur base des calculs.

Informations complémentaires:

Acides gras trans	0,00 g
Cholestérol	0,00 mg
Alcool	0,00 g
Acides organiques	0,00 g
Différentes formes de salatrim	0,00 g
Sodium	4,00 mg
Matière sèche	85,10 g



Caractéristiques microbielles

	<u>Valeur guide</u>	<u>Tolérance*</u>
Germes totaux (ISO 4833):	$\leq 1.000.000$ ufc/g	$\leq 2.000.000$ ufc/g
Enterobacteriaceae (AFNOR BRD 07/24-11/13):	≤ 50.000 ufc/g	≤ 200.000 ufc/g
Escherichia coli (AFNOR BRD-07/1-07/93):	≤ 10 ufc/g	≤ 100 ufc/g
Clostridium perfringens (ISO 7937):	≤ 10 ufc/g	≤ 100 ufc/g
Salmonella (AFNOR BRD 07/11-12/05):	Absent en 25 g	Absent en 25 g
Staphylococcus aureus (ISO 6888-2):	≤ 100 ufc/g	≤ 1.000 ufc/g
Bacillus cereus (ISO 7932):	≤ 100 ufc/g	≤ 1.000 ufc/g
Levures (ISO 21527-2):	≤ 1.000 ufc/g	≤ 10.000 ufc/g
Moisissures (ISO 21527-2):	≤ 1.000 ufc/g	≤ 10.000 ufc/g

* Le résultat microbiologique est acceptable tant que la tolérance n'est pas dépassée.



Disclaimer

La qualité de cuisson est prioritaire par rapport aux propriétés physiques et chimiques.

Ce produit ne contient ni d'ingrédients ni d'additifs d'origine OGM, conforme au règlement UE n° 1829/2003, n° 1830/2003 et n° 65/2004.

Les produits et les matières premières utilisés ne sont pas irradiés.

Ne pas consommer les produits crus.

Tous les produits sont conformes aux normes européennes.

Les produits, spécifications, fiches techniques et toutes publications concernant les produits sont sujets à des modifications sans notice préalable, afin d'améliorer la fiabilité et la fonctionnalité.

Dossche Mills décline toute responsabilité pour des erreurs, inexactitudes ou omissions dans les données de n'importe quelle spécification, fiche technique ou autre publication relatif à un quelconque produit.

Les informations de cette spécification sont confidentielles et protégées par les lois sur les droits d'auteur.

Elles ne peuvent être utilisées, reproduites ou divulguées à des parties tiers sans accord préalable écrit de Dossche Mills. Toute infraction sera poursuivie en justice.

Tant que le terme "TEST" apparaît dans la dénomination de l'article, le produit est en phase de développement (le terme "TEST" est également repris dans la dénomination de l'article présente sur l'emballage du produit).

Dès lors, il en découle que:

- 1) durant la phase de développement, la recette (et la déclaration des ingrédients) peut encore être modifiée.
- 2) une commande d'essai effectuée pendant la phase "TEST" peut comporter une petite quantité. C'est la raison pour laquelle, nous sommes parfois contraints de produire ces articles sur une ligne de production alternative et avec des tailles de lot différentes, une autre contamination croisée et/ou des mesures de contrôle.

Cette spécification remplace toutes versions antérieures.



Allergènes

+ : le produit contient l'allergène mentionné

- : le produit ne contient pas l'allergène mentionné

/ : données insuffisantes

? : le produit ne contient que des traces de l'allergène mentionné

* Les données sont basées sur une analyse quantitative de risque des matières premières et du processus de production, conformément aux directives de l'ILSI Europe (Food Allergy Task Force, juin 2022).

Allergènes: NATURAL FIN 25KG_3000760_P012		
Informations d'allergènes (selon UE Règlement 1169/2011)		
Allergène	produit	contamination croisée*
1.0 - Céréales contenant du gluten et produits dérivés	+	?
1.1 - Blé et produits dérivés	+	?
1.2 - Seigle et produits dérivés	-	?
1.3 - Orge et produits dérivés	-	?
1.4 - Avoine et produits dérivés	-	?
1.5 - Épeautre et produits dérivés	-	?
1.6 - Blé de Khorasan et produits dérivés	-	?
2.0 - Crustacés et produits dérivés	-	-
3.0 - Oeufs et produits dérivés	-	-
4.0 - Poissons et produits dérivés	-	-
5.0 - Arachides et produits dérivés	-	-
6.0 - Soja et produits dérivés	-	?
7.0 - Lait et produits dérivés	-	-
7.1 - Lactose et produits dérivés	-	-
8.0 - Fruits à coque et produits dérivés	-	-
8.1 - Amandes et produits dérivés	-	-
8.2 - Noisettes et produits dérivés	-	-
8.3 - Noix et produits dérivés	-	-
8.4 - Noix de cajou et produits dérivés	-	-
8.5 - Noix de pécan et produits dérivés	-	-
8.6 - Noix du Brésil et produits dérivés	-	-
8.7 - Pistaches et produits dérivés	-	-
8.8 - Noix de Macadamia et produits dérivés	-	-
9.0 - Céleri et produits dérivés	-	-
10.0 - Moutarde et produits dérivés	-	-
11.0 - Graines de sésame et produits dérivés	-	?
12.0 - Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg et produits dérivés	-	-
13.0 - Lupin et produits dérivés	-	?
14.0 - Mollusques et produits dérivés	-	-

NATURAL FIN 25KG_3000760_P012_FR_DM_%N

