



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

VR001-F03 / rev 2

PRODUIT	FAR MSPRO MIE CREME	FOURNISSEUR	MOULINS SOUFFLET
Code article	202567A7	Tel : 03.25.92.50.50 Fax : 03.25.92.26.24	DIENVILLE 10500 DIENVILLE
DESCRIPTION DU PRODUIT Produit destiné à l'alimentation humaine. Farine de blé type 65 destinée à la fabrication du pain en méthode directe ou en pousse contrôlée. Les caractéristiques ci dessous dépendent de l'année de récolte et correspondent à la campagne 2023/2024.			
COMPOSITION Blé BPMF [blé de Pays Meunerie Française] - 100% origine France Farine de blé - farine de blé malté - [Agent de traitement de la farine] : acide ascorbique - Enzymes : xylanase (blé) et amylase (blé) - levure désactivée			
CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES			
Détermination	Méthode	Norme	
PHYSICO_CHIMIQUES	HUMIDITE	NF ISO 712	12,8 à 14,5 %
	PROTEINES (Nx5,7/MS)	NF EN ISO 20483	10,3 à 11,5 %
	CENDRES (/MS)	NF ISO 2171	0,62 à 0,75 %
	HAGBERG	NF EN ISO 3093	250 à 400 sec
	ALVEO W	NF EN ISO 27971	120 à 200
	P/L	NF EN ISO 27971	1,30 à 2,10
	TEST A.ASCORBIQUE	Pékar	Présence
	DON	Bandelettes ou Elisa	< à 750 ppb
CARACTERISTIQUES SECURITE ALIMENTAIRE			
Détermination	Méthode	Norme	
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	Recommandation ANMF janvier 2013	CIBLER	TOLERANCE
	Flore aérobie totale (farine)	CIBLER : < 20 000 UFC/g	Tolérance : < 200 000 UFC/g
	Escherichia Coli	NF ISO 16649-2	CIBLER : < 10 UFC/g Tolérance : < 100 UFC/g
	Staphylocoques coagulase +	NF EN ISO 6888-2	CIBLER : < 10 UFC/g Tolérance : < 100 UFC/g
	ASR 46°	NF V 08-061 (boite)	CIBLER : < 10 UFC/g Tolérance : < 100 UFC/g
	Salmonelles	BIO 12/32-1011	Absence dans 25g
	Bacillus Cereus présomptifs à 30°C	AES 10/10-07/10	< 100 UFC/g
	Moississures	NF V 08-036	CIBLER : < 1 000 UFC/g Tolérance : < 10 000 UFC/g
MYCOTOXINES	Conforme au règlement n°2023/915 en vigueur depuis 25/04/2023		
	Aflatoxines B1	NF EN 14123	< 2 µg/kg
	Aflatoxines B1,B2,G1,G2	NF EN 14123	< 4 µg/kg
	Ochratoxines	MLAR-A 1054	< 3 µg/kg
	Zéaralénone	MLAR-A 1057	< 75 µg/kg
	DON	MLAR-A 1052	< 750 µg/kg
	Toxine T2 / HT2	Recommandations Européenne 2013/165 pour la mycotoxine: Valeur indicative de < 50 ug/kg sur farine	
	Alcaloïdes d'ergot	Produits de la mouture du blé (ayant une teneur en cendres inférieure à 900 mg/100 g) : 100 µg/kg à partir du 01/01/2022 et 50 µg/kg à partir du 1.7.2024 Produits de la mouture du blé (ayant une teneur en cendres supérieure à 900 mg/100 g) : 150 µg/kg à partir du 01/01/2022 La teneur maximale en alcaloïdes de l'ergot correspond à la somme inférieure des 12 alcaloïdes de l'ergot suivants: ergocornine/ ergocorninine; ergocristine/ergocristinine; ergocryptine/ergocryptinine (formes α- et β-); ergométrine/ergométrinine; ergosine/ ergosinine; ergotamine/ergotaminine. Dans la somme inférieure, la contribution de chaque épimère non quantifié est fixée à zéro.»	
METAUX LOURDS	Plomb	ICP MS	< 0,2 mg/kg
	Cadmium	ICP MS	< 0,1 mg/kg
PESTICIDES	Organochlorés	NF EN 12393-1	< LQ
	Organophosphorés	NF EN 12393-1	Pyrimiphos-methyl < 1 mg/kg Chloropyriphos-methyl < 0,05 mg/kg règlement (UE) 2018/686
	Pyrethrinoides	NF EN 12393-1	Cyperméthrine < 0,2 mg/kg Deltaméthrine < 0,2 mg/kg*
	Pipéronyl butoxyde (PBO)	NF EN 12393-1	Pas de seuil
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	9 mois
STOCKAGE :	Silo ou entrepot A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
CONDITIONNEMENT	Vrac et ou Sacs		
VALEURS NUTRITIONNELLES SUR FARINES			VISA QUALITE PRODUIT
Valeur Energétique en KJ (100 g)	1412	Lipides (g/100g)	0,8
Valeur calorique (kcal/100g)	337	Fibres (g/100g)	4,3
Protéines (g/100g)	10,5	Sodium (mg/100g)	3,0
Glucides (g/100g)	67,6	Sucres (g/100g)	1,9
Acides gras saturés (g/100g)	0,2	Sel	0,0
		Exclusivement dû à la présence naturel de sodium	
DATE :	12/06/2024		