

FLOCONS D'AVOINE GROS BIOLOGIQUE

Fiche technique

Description du produit:	Flocons d'avoine gros issus de l'agriculture biologique. Flocons obtenus après cuisson vapeur de grau d'avoine de l'espèce <i>Avena Sativa L.</i>	
Code article et poids :		
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France FR-BIO-10	
Ingrédients :	Grau d'avoine* * <i>issus de l'agriculture biologique</i>	
Origine :	France	
Valeurs nutritionnelles moyennes (pour 100g) :	Energie :	1589 kJ / 377 kcal
	Matières grasses :	7.1g
	dont acides gras saturés :	1.3g
	Glucides :	61.5g
	dont sucres :	1.0g
	Fibres :	11.5g
	Protéines :	11.1g
	Sel :	0.01g
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : Brun clair Goût : Typique Odeur : Typique	
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité	< 13 %
	Densité	390g/l (+/- 20g/l)
	Corps étranger :	
	- Flocons d'autres céréales	≤ 0.5 %
	- Autre matières premières étrangères d'origine végétale	≤ 0.1 %
	- Matières étrangères non végétales	Absence
	- Insectes	Absence
- Brisures fines (<1.4 mm)	≤ 3 %	
Mycotoxines :		
- Aflatoxines B1	≤ 2 µg/kg	
- Aflatoxines B1+B2+G1+G2	≤ 4 µg/kg	
- Ochratoxine A	≤ 3 µg/kg	
- DON	≤ 750 µg/kg	
- Zéaralénone	≤ 75 µg/kg	
Métaux lourds :		
- Plomb	≤ 0.2 mg/kg	
- Cadmium	≤ 0.1 mg/kg	
Caractéristiques microbiologiques :	Aucune donnée	
Conservation :	Dans un endroit frais et sec (10 – 15°C), à l'abri de la lumière	
DDM :	12 mois	
Garanties sans OGM :	selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,	
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	

FLOCONS D'AVOINE GROS BIOLOGIQUE

Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012.
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.

Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	OUI
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	OUI
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	OUI
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.