



Version Fiche technique MAJ 21.04.2021 (KU 03032018)

# SEMOULUE DE BLE DUR BLANCHE BIOLOGIQUE

Description :	Calibration fine de semoule de blé dur biologique.																																	
Code article :	02820 : 25 kg																																	
Code douanier :	11031110																																	
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																																	
Ingrédients :	Blé* <i>*issus de l'agriculture biologique</i>																																	
Origine :	Italie																																	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>1425 kj – 336 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>1.32g</td></tr><tr><td>  dont acides gras saturés</td><td>0.24g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>69.03g</td></tr><tr><td>  dont sucres</td><td>1.09g</td></tr><tr><td>Fibres</td><td>3.24g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>10.41g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.002g</td></tr></table>		Energie	1425 kj – 336 kcal	Matières grasses	1.32g	dont acides gras saturés	0.24g	Glucides	69.03g	dont sucres	1.09g	Fibres	3.24g	Protéines	10.41g	Sel	0.002g																
Energie	1425 kj – 336 kcal																																	
Matières grasses	1.32g																																	
dont acides gras saturés	0.24g																																	
Glucides	69.03g																																	
dont sucres	1.09g																																	
Fibres	3.24g																																	
Protéines	10.41g																																	
Sel	0.002g																																	
Caractéristiques organoleptiques :	Produit granulaire au coin pointu, obtenu à partir de la mouture et du tamisage du blé dur débarrassé des substances étrangères et des impuretés.																																	
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><tr><td>Humidité</td><td></td></tr><tr><td>Teneur en cendre</td><td></td></tr><tr><td>Teneur Gluten</td><td></td></tr><tr><td>Qualité Gluten</td><td></td></tr><tr><td>Protéines (N x 5.70)</td><td></td></tr><tr><td>Indice jaune</td><td></td></tr><tr><td>Farine de blé tendre</td><td></td></tr><tr><td>Mycotoxines :</td><td></td></tr><tr><td>- Aflatoxines B1+B2+G1+G2</td><td></td></tr><tr><td>- Aflatoxine B1</td><td></td></tr><tr><td>- Ochratoxine A</td><td></td></tr><tr><td>Métaux lourds :</td><td></td></tr><tr><td>- Deoxinivalenol</td><td>≤ 750 ppb</td></tr><tr><td>- Zearalenon</td><td>≤ 75 ppb</td></tr><tr><td>- Plomb</td><td>≤ 200 ppb</td></tr><tr><td>- Cadmium</td><td>≤ 100 ppb</td></tr></table>		Humidité		Teneur en cendre		Teneur Gluten		Qualité Gluten		Protéines (N x 5.70)		Indice jaune		Farine de blé tendre		Mycotoxines :		- Aflatoxines B1+B2+G1+G2		- Aflatoxine B1		- Ochratoxine A		Métaux lourds :		- Deoxinivalenol	≤ 750 ppb	- Zearalenon	≤ 75 ppb	- Plomb	≤ 200 ppb	- Cadmium	≤ 100 ppb
Humidité																																		
Teneur en cendre																																		
Teneur Gluten																																		
Qualité Gluten																																		
Protéines (N x 5.70)																																		
Indice jaune																																		
Farine de blé tendre																																		
Mycotoxines :																																		
- Aflatoxines B1+B2+G1+G2																																		
- Aflatoxine B1																																		
- Ochratoxine A																																		
Métaux lourds :																																		
- Deoxinivalenol	≤ 750 ppb																																	
- Zearalenon	≤ 75 ppb																																	
- Plomb	≤ 200 ppb																																	
- Cadmium	≤ 100 ppb																																	
Caractéristiques microbiologiques :	<table border="1"><tr><td>Flore totale (32°C)</td><td>≤ 50.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonelle spp.</td><td>Absence /25g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>≤ 10 ufc/g</td></tr><tr><td>Coliformes spp.</td><td>≤ 100 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus</td><td>≤ 25 ufc/g</td></tr><tr><td>Moisissures</td><td>≤ 1.000 ufc/g</td></tr><tr><td>Levures</td><td>≤ 1.000 ufc/g</td></tr></table>		Flore totale (32°C)	≤ 50.000 ufc/g	Salmonelle spp.	Absence /25g	Escherichia coli	≤ 10 ufc/g	Coliformes spp.	≤ 100 ufc/g	Staphylococcus	≤ 25 ufc/g	Moisissures	≤ 1.000 ufc/g	Levures	≤ 1.000 ufc/g																		
Flore totale (32°C)	≤ 50.000 ufc/g																																	
Salmonelle spp.	Absence /25g																																	
Escherichia coli	≤ 10 ufc/g																																	
Coliformes spp.	≤ 100 ufc/g																																	
Staphylococcus	≤ 25 ufc/g																																	
Moisissures	≤ 1.000 ufc/g																																	
Levures	≤ 1.000 ufc/g																																	
Utilisation :	Aucune donnée																																	
Conservation :	Dans un endroit frais et sec																																	
DDM :	4 MOIS Tmax = 20 ° C, H2O rel. max = 45%																																	
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																																	
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la																																	





## FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

### Version Fiche technique MAJ 21.04.2021 (KU 03032018)

	règlementation 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	<b>OUI</b>	
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	<b>OUI</b>
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	NON
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	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO <sub>2</sub>	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.*

