



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 | 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 | 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 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.

