

FICHE TECHNIQUE

LIN EN GRAINES
Linum usitatissimum. L

ORIGINE : Royaume uni, Canada, Europe de l'Est

CODE : 47087
185g
3265960470875

DESCRIPTION : Le lin est cultivé pour ses fibres depuis plus de 10 000 ans. Les Égyptiens le cultivaient déjà au temps des pharaons et connaissaient bien ses qualités nutritionnelles et ses bienfaits sur la santé.

LISTE DES INGREDIENTS : Lin en graines

CONSEILS D'UTILISATION : Son petit goût est sucré et sa saveur rappelle celle des noix. On peut les manger crues, cuites ou encore rôties.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100 ml)

Energie (kcal/kJ):	376kCal		1558kJ	
Matières grasses :	30,9g		**Dont acides gras saturés**	2,95g
Glucides :	0g		**Dont sucres :**	0g
Protéines :	24,4g		**Fibres :**	
Sel :	<0,2g			

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Flaveur et odeur :	goût de noix, odeur neutre
Couleur :	jaunes ou brunes

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Granulométrie :	
Densité :	655g/L
Teneur en eau :	<12%

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

TYPE DE GERMES	VALEUR CIBLE
E. Coli :	**< 300 UFC/g**
Salmonelles :	**absence/25g**
Levures :	**< 10 000 UFC/g**
Moisissures :	**< 10 000 UFC/g**
Flore mésophile totale :	**< 50 000 000 UFC/g**
Bacillus :	**< 1 000 UFC/g**
Ochratoxine A (ug/kg)	**(UE) 2023/915**
Plomb (mg/kg)	**(UE) 2023/915**
Cadmium (mg/kg)	**(UE) 2023/915**
Pesticides	**LMR Reglement (CE) 396/2005**

Déclaration légale d'inocuité : le produit est conforme aux exigences de la règlementation européenne en vigueur, relative aux denrées alimentaires, incluant la règlementation en vigueur en matière de contaminants lorsqu'elle existe, ainsi qu'aux directives relatives au droit européen dans leur version en cours de validité.

Indications relatives aux organismes génétiquement modifiés (OGM) : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxilliaires de technologie, arômes et enzymes ne contiennent ni protéine ni ADN génétiquement modifié dont le taux dépasse 0,9%. Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est donc pas soumis à la directive (UE) Nr.1829/2003 et n'est pas soumis à l'étiquetage d'après la directive (UE) Nr.1830/2003.

Allergènes intentionnellement contenus dans le produit : suivant la règlementation en vigueur et la liste officielle des allergènes majeurs en référence au RÈGLEMENT (UE) No 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011, le produit contient les composants suivants pouvant provoquer des réactions allergiques chez certaines personnes : **ABSENCE**

Indications relatives au traitement par ionisation : nous confirmons qu'aucun des produits mentionnés, y compris ses ingrédients, additifs, auxilliaires de technologie, arômes et enzymes n'ont subi de traitement par ionisation et sont conformes à la Directive 1999/2/CE relative à l'irradiation des denrées et ingrédients alimentaires.

Information sur le risque de contaminations croisées : le risque de contamination croisée allergène a été réduit au maximum par les bonnes pratiques de nettoyage et d'hygiène approfondies en place, l'ordonnancement de production, la formation du personnel et le référencement des fournisseurs. Toutefois, nous ne pouvons donner la garantie d'absence complète de traces d'allergènes dans le produit tels que : **GLUTEN, MOUTARDE, CELERI, SESAME, FRUITS A COQUE**

CONDITIONS DE STOCKAGES

DDM :	36 mois
Conservation :	A conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Version : 2 **Date de création :** 02/04/2019 **Date de mise à jour :** 26/05/2023