

FARINE BIOLOGIQUE T65 France

EAN 3760049410303

Fiche N° : BIOCYLINDRE6501

Indice de révision : 1

Mise à jour : 28/12/2021

| | | |
|--------------------------------|---|-----------------------------------|
| Dénomination du produit | Intitulé : Farine de blé biologique T65 Code vrac : NA | Code sac : BIOCYLINDRE6501 |
| Dénomination légale | Dénomination : Farine de blé biologique | Type : 65 |

| | |
|----------------------------|---|
| Utilisation prévue | Boulangerie – Pâtisserie – Restauration – Traiteur – Consommateur |
| Risques prévisibles | Néant |

| | |
|---|--|
| Matière première à l'origine | Blé tendre biologique origine France |
| Liste des ingrédients | Farine de blé* * Ingrédient issu de l'Agriculture Biologique |
| Allergènes | Présence dans le produit : céréales contenant du gluten (blé) |
| Etiquetage du risque de contamination croisé | N/A |
| Principe de fabrication | Mouture sur cylindres |
| Certification | Produit biologique certifié par FR-BIO-10 |

| | | |
|---|--|---|
| Aspect | Couleur : Blanche avec piqûre Odeur : Absence d'odeur étrangère anormale | Forme : Poudre |
| Caractéristiques physico-chimiques | Humidité : <15,50 % Teneur en cendres : 0,62 – 0,75 % Teneur en protéines : >10 % | Temps de chute Hagberg : N/A Granulométrie : N/A |
| Critère technologique | Caractéristiques Alvéographiques : N/A Note de panification : N/A | |
| Caractéristiques sanitaires | Mycotoxines : Conforme au règlement européen 1881/2006/CE du 19 décembre 2006 et ses modifications Métaux lourds : Conforme au règlement européen 1881/2006/CE du 19 décembre 2006 et ses modifications Résidus de pesticides : Conforme à la directive 2006/125/CE selon les préconisations d'IFOAM-EU relatives aux produits biologiques. Filth test : Insectes vivants: absence dans 50 g Fragments d'insectes: < 50 / 50 g Poils de rongeurs : < 1 / 50 g Critères microbiologiques : Conforme à la note de l'ANMF « Analyses microbiologiques des farines » Flore pathogène : E.coli : < 10/g Staphylocoques à coagulase + : < 10/g Salmonelles : absence dans 25g Anaérobies sulfito-réductrices : < 10/g Flore banale : Flore mésophile totale : < 200000/g Moisissures et levures : < 10000/g | |

| | |
|-------------------------------------|--|
| Conditionnement vrac | N/A |
| Conditionnement sac | Type d'emballage : Sacs : 1kg en carton de 10kg Matériaux d'emballage : Papier kraft microperforé 2 feuilles Type de fermeture : Valve Mentions spécifiques : N/A Plan de palettisation : N/A |
| Conditionnement big-bag | Type d'emballage : N/A Matériaux d'emballage : N/A Mentions spécifiques : N/A |
| Conditions de conservation | A conserver à l'abri de la chaleur (T° max : 20°C) et de l'humidité dans son emballage d'origine non ouvert. Bien refermer le sachet après ouverture. A l'abri de la lumière afin de préserver l'étiquetage du sac (traçabilité, DDM) Délai de commercialisation : 4 mois DDM Vrac : N/A DDM big-bag : N/A DDM sac : 12 mois |
| Explication du numéro de lot | Numéro à incrémentation automatique |

FARINE BIOLOGIQUE T65 France

Fiche N° : BIOCYLINDRE6501

Indice de révision : 1

Mise à jour : 28/12/2021

Valeurs nutritionnelles

Pour 100g de farine

*(source : table de composition
nutritionnelle des farines ANMF)*

| | |
|--------------------------|------------------|
| Energie | 1437kJ / 339kcal |
| Matières grasses | 0,7 g |
| dont acides gras saturés | 0,2 g |
| Glucides | 69 g |
| dont sucres | 1,9 g |
| Protéines | 12 g |
| Fibres alimentaires | 4,3 g |
| Sel | <0,01 g |

Attestation non OGM

Selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, ce produit n'est pas issu d'organismes génétiquement modifiés.

Attestation non ionisation

Selon la Directive de l'Union Européenne 1999/2/CE, ce produit n'a pas été traité par radiations ionisantes.

APPROBATION

Rédacteur : Pierre JEHANNO

Approbateur : Caroline JEANNE