

| | | |
|---|---|--|
|  | Fiche technique produit | Référence document : MQ-FT.GMP.001 FR V3 |
| | FRANCINE FARINE COMPLETE BTE 1KG | Date de validation :31/05/2021 |
| | | Code produit GMP : 36190 |

Description du produit :

Dénomination légale : Farine complète de blé

Ingrédients : Farine complète de **blé** type 150

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Poudre

Couleur : Blanc avec piqûres

Odeur : Absence d'odeur étrangère

Dosage et/ou conditions d'utilisation conseillées:

Le produit devrait subir une étape de cuisson avant consommation

Déclaration nutritionnelle :

| | Unité | Valeurs moyennes / 100g |
|---------------------------------|-------------|-------------------------|
| Valeur énergétique | kJ | 1448 |
| | kcal | 342 |
| Matières grasses totales | g | 1.8 |
| dont acides gras saturés | g | 0.3 |
| Glucides assimilables | g | 65.0 |
| dont sucres totaux | g | 2.0 |
| Fibres alimentaires | g | 8.3 |
| Protéines | g | 12.4 |
| Sel | g | 0.0 |

Ces valeurs sont obtenues par calcul.

Caractéristiques sanitaires / Contaminants :

Microbiologie :

| Critère | Contrainte | Valeur (m) M=10m sauf pour salmonelles où m=M | Unité | Référence réglementaire |
|---|-----------------|--|-------|--|
| E.coli | < | 50 | Ufc/g | Conforme à la circulaire ANMF n°5788 du 11 septembre 2012 |
| Staphylocoques à coagulase + | < | 10 | Ufc/g | |
| Salmonelles | Absence dans | 25 | G | |
| ASR à 46°C | < | 50 | Ufc/g | |

Plan de contrôle à 3 classes : valeur cible m, tolérance M= 10m

Ces analyses sont effectuées dans le cadre de notre Plan de Surveillance Alimentaire sur une base farine de même qualité

Mycotoxines : Conforme au règlement 1881/2006 et ses modifications ultérieures

Métaux lourds : Conforme au règlement 1881/2006 et ses modifications ultérieures

Pesticides : Conforme au règlement 1107/2009 et 396/2005 et ses modifications ultérieures

| | | |
|---|---|--|
|  | Fiche technique produit | Référence document : MQ-FT.GMP.001 FR V3 |
| | FRANCINE FARINE COMPLETE BTE 1KG | Date de validation :31/05/2021 |
| | | Code produit GMP : 36190 |

Ionisation : Les ingrédients entrant dans la composition de ce produit n'ont subi aucun traitement d'ionisation, selon les informations transmises par nos fournisseurs.

OGM : Conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

Conditionnement / Palettisation :

Conditionnement : Boite

Code EAN : 3068111301246

Poids net à l'emballage : 1 Kg

Palettisation : 700 boîtes par palette

- Nombre de boîte par fardeau : 10
- Nombre de fardeau par couche : 10
- Nombre de couche par palette : 7

Condition de stockage et durée de conservation :

Durabilité minimale (DDM) : 9 Mois

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Bien refermer le sac après usage.

Produit sujet à dessiccation. La dessiccation peut entraîner une légère variation de poids.

Régime alimentaire :

Produit conforme à la définition « halal » selon les directives générales pour l'utilisation du terme « halal » (CAC/GL-24-1997)

Convient aux végétariens

Convient aux végétaliens

Données de sécurité

Le produit est un ingrédient alimentaire, et n'est pas une substance dangereuse, comme défini dans le Règlement (CE) N° 1272/2008, Article 3 et annexe I, parties 2 à 5.

Compte tenu du fait que ce produit ne représente pas un danger physique, un danger pour la santé ou un danger pour l'environnement et compte tenu du fait que ce produit ne ressort pas à une classe de danger supplémentaire pour l'UE, Règlement (CE) N° 1272/2008 n'est pas d'application sur ce produit. Ceci signifie, qu'une fiche de données de sécurité n'est pas nécessaire, ni obligatoire.

Règlementation

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.

Contact :

Service Clients - Mail : serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com - **Tel :** 08 09 100 750