

EMOTION

Fiche N° : 16003

Indice de révision : 7

Mise à jour : 11/10/2022

Dénomination du produit	Intitulé : Emotion Label Rouge Code vrac : FAREMOTION00	Code sac : FAREMOTION25
Dénomination légale	Dénomination : Farine de blé pour pain de Tradition Française Type : 65	

Utilisation prévue	Panification artisanale
Risques prévisibles	Ce produit ne doit pas être consommé en l'état. Il doit faire l'objet d'une cuisson.

Matière première à l'origine	Blé tendre panifiable VRM conforme au cahier des charges Label Rouge 11-04 Origine : 100% de blés cultivés en Ile de France
Liste des ingrédients	Farine de blé
Allergènes	Présence dans le produit : céréales contenant du gluten (blé) Présence sur la ligne de fabrication : céréales contenant du gluten (blé) Présence sur le site : liste disponible sur demande
Principe de fabrication	Farine standard
Certification	Label Rouge certifié par www.certipaq.com

Aspect	Couleur : Blanc, crème Odeur : Absence d'odeur étrangère anormale	Forme : Poudre
Caractéristiques physico-chimiques	Humidité : ≤ 15 % Teneur en cendres : 0,62 – 0,75 % Teneur en protéines : ≥ 11 %	Temps de chute Hagberg : ≥ 220 s Granulométrie : N/A
Critère technologique	Caractéristiques Alvéographique : W : 200-300 P : 80-110 G : 18-22 Note de panification : ≥ 260, hydratation mini : 67% et absence de critère de refus (grille de panification label rouge)	
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 au règlement européen 396/2005 du 23 février 2005 et ses modifications Organochlorés, organophosphorés, pyréthriinoïdes et butoxide de pipéronilic : total ≤ 0,05mg/kg 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 ufc/g (tolérance <100 ufc/g) Staphylocoques à coagulase + : < 10 ufc/g (tolérance <100 ufc/g) Salmonelles : absence dans 25g Anaérobies sulfito-réductrices : < 10 ufc/g (tolérance <100 ufc/g) Flore banale : Flore mésophile totale : < 200000 ufc/g Moisissures et levures : < 10000 ufc/g	

Conditionnement vrac	Citerne alimentaire plombée et étiquetée		
Conditionnement sac	Type d'emballage : Sacs : 25 kg Matériaux d'emballage : Papier microperforé 2 feuilles Type de fermeture : Valve Mentions spécifiques : Logo Label Rouge, coordonnées du PAQ, caractéristiques certifiées communicantes Plan de palettisation : Jusqu'à 10 couches de 5 sacs		
Conditionnement big-bag	Type d'emballage : N/A Mentions spécifiques : N/A	Matériaux d'emballage : N/A	
Conditions de conservation	Conservation recommandée : à l'abri de la chaleur (<15°C) et de l'humidité (<65% d'humidité relative) Délai de commercialisation : 2 mois DDM Vrac : 5 mois DDM big-bag : N/A DDM sac : 5 mois		

EMOTION

Fiche N° : 16003

Indice de révision : 7

Mise à jour : 11/10/2022

Explication du numéro de lot Il correspond au numéro de mouture

Valeurs nutritionnelles Pour 100g de farine <i>(source : Table de composition nutritionnelle des farines ANMF)</i>	Energie	1437kJ / 339kcal
	Matières grasses	0,7 g
	dont acides gras saturés	0,2 g
	Glucides	69 g
	dont sucres	1,9 g
	Fibres alimentaires	4,3 g
	Protéines	12 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 : Romain TELLIER

Approbateur : Caroline JEANNE