

**EMOTION**

Fiche N° : 16003

Indice de révision : 10

Mise à jour : 20/02/2025

<b>Dénomination du produit</b>	<b>Intitulé</b> : Emotion Label Rouge <b>Code vrac</b> : 000328 (FAREMOTION00) <b>Code sac</b> : 000329 (FAREMOTION25)
<b>Dénomination légale</b>	<b>Dénomination</b> : Farine de blé pour pain de Tradition Française <b>Type</b> : 65
<b>Utilisation prévue</b>	Panification artisanale
<b>Risques prévisibles</b>	Ce produit ne doit pas être consommé en l'état. Il doit faire l'objet d'une cuisson.
<b>Matière première à l'origine</b>	Blé tendre panifiable VRM conforme au cahier des charges Label Rouge 11-04 Origine : 100% de blés cultivés en Ile de France
<b>Liste des ingrédients</b>	Farine de <b>blé</b>
<b>Allergènes</b>	<b>Présence dans le produit</b> : céréales contenant du gluten (blé) <b>Présence sur la ligne de fabrication</b> : céréales contenant du gluten (blé) <b>Présence sur le site</b> : liste disponible sur demande
<b>Principe de fabrication</b>	Farine standard
<b>Certification</b>	Label Rouge certifié par <a href="http://www.certipaq.com">www.certipaq.com</a>

<b>Aspect</b>	<b>Couleur</b> : Blanc, crème <b>Forme</b> : Poudre <b>Odeur</b> : Absence d'odeur étrangère anormale
<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	<b>Humidité</b> : < 15 % <b>Temps de chute Hagberg</b> : > 220 s <b>Teneur en cendres</b> : 0,62 – 0,75 % <b>Granulométrie</b> : N/A <b>Teneur en protéines</b> : ≥ 11 %
<b>Critère technologique</b>	<b>Caractéristiques Alvéographique</b> : <b>W</b> : 200-300 <b>P</b> : 80-110 <b>G</b> : 18-22 <b>Note de panification</b> : ≥ 260, hydratation mini : 67% et absence de critère de refus (grille de panification label rouge)
<b>Caractéristiques sanitaires</b>	<b>Mycotoxines</b> : Conforme au règlement européen 2023/915 du 25 avril 2023 et ses modifications <b>Métaux lourds</b> : Conforme au règlement européen 2023/915 du 25 avril 2023 et ses modifications <b>Résidus de pesticides</b> : Conforme au règlement européen 396/2005 du 23 février 2005 et ses modifications Organochlorés, organophosphorés, pyréthrinoides et butoxide de pipéronile : total ≤ 0,05mg/kg <b>Filth test</b> : Insectes vivants : absence dans 50 g Fragments d'insectes : ☐ 50 / 50 g Poils de rongeurs : ☐ 1 / 50 g <b>Critères microbiologiques</b> : 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

<b>Conditionnement vrac</b>	Citerne alimentaire plombée et étiquetée
<b>Conditionnement sac</b>	<b>Type d'emballage</b> : Sacs : 25 kg <b>Matériaux d'emballage</b> : Papier microperforé 2 feuilles <b>Type de fermeture</b> : Valve <b>Mentions spécifiques</b> : Logo Label Rouge, coordonnées du PAQ, caractéristiques certifiées communicantes <b>Plan de palettisation</b> : Jusqu'à 10 couches de 5 sacs
<b>Conditionnement big-bag</b>	<b>Type d'emballage</b> : N/A <b>Matériaux d'emballage</b> : N/A <b>Mentions spécifiques</b> : N/A

**EMOTION**

Fiche N° : 16003

Indice de révision : 10

Mise à jour : 20/02/2025

<b>Conditions de conservation</b>	<b>Conservation recommandée : à l'abri de la chaleur (&lt;15°C) et de l'humidité (&lt;65% d'humidité relative)</b>		
	<b>Délai de commercialisation : 2 mois</b>		
	<b>DDM Vrac : 8 mois</b>	<b>DDM big-bag : N/A</b>	<b>DDM sac : 8 mois</b>
<b>Explication du numéro de lot</b>	Il correspond au numéro de mouture		

<b>Valeurs nutritionnelles</b>	Energie	1437kJ / 339kcal
Pour 100g de farine	Matières grasses	0,7 g
	dont acides gras saturés	0,2 g
<i>(source : Table de composition nutritionnelle des farines ANMF)</i>	Glucides	69 g
	dont sucres	1,9 g
	Fibres alimentaires	4,3 g
	Protéines	12 g
	Sel	<0,01 g

<b>Attestation non OGM</b>	Selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, ce produit n'est pas issu d'organismes génétiquement modifiés.
<b>Attestation non-ionisation</b>	Selon la Directive de l'Union Européenne 1999/2/CE, ce produit n'a pas été traité par radiations ionisantes.
<b>Code douanier</b>	11 01 00 15 00

**APPROBATION**

Rédacteur : Romain TELLIER

Approbateur : Caroline JEANNE