

# BOULPAT FARINE PÂTISSIÈRE T45

Récolte 2019 & Date de révision le : 18/02/2020

**Code article : 34632**

**Code EAN : 3307350002058**

## Description :

Farine de blé, issue de la mouture exclusive de blé Sain, Loyal et Marchand issus de France. Application : viennoiseries.

## Ingrédients :

Farine de blé Type 45, gluten de blé, farine de blé malté, enzymes fongiques : alpha-amylases, hémicellulases, xylanases, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

## Caractéristiques organoleptiques :

PARAMETRES	CIBLE
Texture	Poudre fine sans agglomérat avec peu de piqûres de son
Couleur	Blanc crème
Odeur	Franche et caractéristique de la farine

## Caractéristiques technologiques :

	METHODE	MINI	MAXI	CIBLE	
Humidité	NF EN ISO 712		15,5		en %
Protéines (N*5,7 / ms)	NF EN ISO 16634-2	10			en %
Cendres	NF EN ISO 2171	0,4	0,5		en %
Hagberg	NF EN ISO 3093	250			en secondes

## Identification et Traçabilité :

Etiquette ou inscription mentionnant : nom, liste des ingrédients, poids net, DDM, n° lot.

N° lot : 02 (N°site) – AA (année) – SS (semaine) – XXXX (n° chrono)

## Conditionnement :

Type	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	L (cm)	l (cm)	h (cm)
Sac	25	25,12	78	35	15

## Palettisation :

Type	Nombre de sacs/fardeaux par couches	Couches par palette	L palette (cm)	l palette (cm)	h palette (cm)	Poids net (palette entière)
Bois	3	11	120	80	160	

# BOULPAT FARINE PÂTISSIÈRE T45

## Conservation :

6 mois après la date de fabrication dans un endroit sec et frais (température optimale ≤ 20°C)

## Informations sur les OGM :

Ce produit n'est pas élaboré à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Produit non concerné par les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 du 22/09/2003 sur l'étiquetage des OGM.

## Informations sur le traitement par ionisation :

Aucun des constituants de ce produit n'a subi de traitement par ionisation.

## Caractéristiques sanitaires :

CRITERES	METHODE	TOLERANCE
Mycotoxines (en ppb):		
Alfatoxine B1	HPLC	< 2
Alfatoxines B1+B2+G1+G2	HPLC	< 4
Zéaralénone	HPLC	< 75
Vomitoxine (DON)	HPLC	< 750
Ochratoxine A	HPLC	< 3
Pesticides (en ppb):	HPLC	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds (en ppb):		
Plomb	NF ISO 11466	Conforme à la réglementation en vigueur
Cadmium	NF ISO 11466	Conforme à la réglementation en vigueur
Filth Test:		
Poils de rongeurs	NF ISO 11050	Absence
Fragments d'insecte	NF ISO 11050	< 50 / 50g

## Caractéristiques microbiologiques :

	METHODE	MAXI
Escherichia Coli*	NF EN ISO 16649-2	100 germes/g
ASR à 46°C*	NF V 08-61	10 germes/g
Staphylococcus Aureus*	NF V 08-057-1 ou NF EN ISO 6888-2	100 germes/g
Salmonelles*	SMS AES	Absence dans 25g

\* Bactéries pathogènes prises en compte dans les farines comme critères de sécurité

# BOULPAT FARINE PÂTISSIÈRE T45

## Information à destination des consommateurs sensibles aux allergènes :

CONSTITUANT	OUI	NON
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, kamut ou souches hybridées)	X	
Arachide et produits dérivés		X
Fruits à coques		X
Céleri et produits dérivés		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Crustacées et produits dérivés		X
Poissons et produits dérivés		X
Anhydre sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Mollusques et produits à base de mollusque		X

X: présence certaine ? : présence fortuite

## Caractéristiques nutritionnelles :

CRITERES	VALEUR pour 100g
Energie	1488,5 kJ
Matières grasses	1,3 g
dont AG saturés	0,2 g
Glucides	73,4 g
dont sucres	1,3 g
Protéines	2,7 g
Fibres alimentaires	11,5 g
Sel	Traces mg

Validation Fournisseur	Validation Client
Nom:	Nom:
Fonction:	Fonction:
Date, Vise et Tampon :	