

BOULPAT FEUILTY T55 25KG

Récolte 2019 & Date de révision le : 22/04/2020

Code article : 34629

Description :

Produit issu de la mouture exclusive de blé Sain, Loyal et Marchand.

Ingrédients :

Farine de blé T65 - Farine de blé malté - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes : alpha-amylase et hémicellulase

Caractéristiques organoleptiques :

| PARAMETRES | CIBLE |
|------------|---|
| Texture | Poudre sans agglomérat |
| Couleur | Blanc crème |
| Odeur | Franche et caractéristique de la farine |

Caractéristiques technologiques :

| | METHODE | MINI | MAXI | CIBLE | |
|------------------------|-------------------|------|------|-------|--------------------|
| Humidité | NF EN ISO 712 | 13,5 | 15,5 | 14 | en % |
| Protéines (N*5,7 / ms) | NF EN ISO 16634-2 | 12 | 13 | | en % |
| Hagberg | NF EN ISO 3093 | 200 | | | en secondes |
| Force boulangère W | NF EN ISO 27971 | 240 | 290 | | 10 ⁻⁴ J |

Identification et Traçabilité :

Etiquette et BL mentionnant : nom, liste des ingrédients, poids net, DDM, n° lot.

N° lot : 06 (site de gallardon) ou 36 (site de Reuilly) - AA (année) - SS (semaine) - XXXX (n° mélange)

Conditionnement :

| Type | Poids net (kg) | Poids brut (kg) | L (cm) | l (cm) | h (cm) |
|------|----------------|-----------------|--------|--------|--------|
| Sac | 25 | 25,2 | 102 | 60 | 13 |

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 | 12 | 120 | 80 | 180 | 900 |

Conservation :

6 mois dans un endroit frais (<20°C) et sec et à l'abri de la lumière. Bien refermer les sachets entamés.

BOULPAT FEUILTY T55 25KG

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.

Information sur le produit :

Kascher: Oui

Hallal: Non

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 |
| Flore aérobie mésophile** | NF EN ISO 4833 | 200000 germes/g |
| Levures et Moisissures** | NF EN ISO 7954 | 10000 germes/g |

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

** Flore indicatrice d'hygiène des procédés

BOULPAT FEUILTY T55 25KG

Information à destination des consommateurs sensibles aux allergènes :

| CONSTITUANT | OUI | NON |
|--|-----|-----|
| Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, kamut ou souches hybridées) | X | |
| Graines de sésame et produits dérivés | | X |
| Arachide et produits dérivés | | X |
| Œufs et produits dérivés | | X |
| Lait et produits à base de lait | | X |
| Soja 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 |
| Anhydride 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 | 1525,40 kJ |
| Matières grasses | 1,50 g |
| dont AG saturés | Traces g |
| Glucides | 73,00 g |
| dont sucres | 1,50 g |
| Protéines | 13,70 g |
| Fibres alimentaires | 2,30 g |
| Sel | Traces mg |

| Validation Fournisseur | | Validation Client | |
|-------------------------------|----------------------|-------------------|----------------------|
| Nom : Céline Ezcutari | | Nom: | |
| Fonction : Directrice Qualité | | Fonction: | |
| Visa et Tampon : | <input type="text"/> | Visa et Tampon : | <input type="text"/> |