

BOULPAT TRADITION T65 25KG

Récolte 2019 & Date de révision le : 13/03/2020

Code article : 30539

Code EAN :

Description :

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

Ingrédients :

Farine de blé tendre, gluten de blé, farine de blé malté, alpha-amylases fongiques.

Caractéristiques organoleptiques :

PARAMETRES	CIBLE
Texture	Poudre homogène sans agglomérat
Couleur	Blanc crème sans point noir
Odeur	Franche et caractéristique de la farine

Caractéristiques technologiques :

	METHODE	MINI	MAXI	CIBLE	
Humidité	NF EN ISO 712	13,5	15		en %
Protéines (N*5,7 / ms)	NF EN ISO 16634-2	10,8	11,8		en %
Cendres	NF EN ISO 2171	0,62	0,75		en %
Hagberg	NF EN ISO 3093	220			en secondes
Force boulangère W	NF EN ISO 27971	170			10 ⁻⁴ J
Rapport P/L	NF EN ISO 27971	0,6	1,2		
Test Acide	Taubers A et B			Négatif	

Identification et Traçabilité :

Code emballer : EMB. 14118U

BL mentionnant le ou les lots livrés par conditionnement.

Etiquette mentionnant et/ou jet d'encre : nom, liste des ingrédients, poids net, DDM, n° lot.

N° lot (sac) : 14(site)AA(année)QQQ(quantième conditionnement)XXX(lot informatique chronologique)

Conditionnement :

Type	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	L (cm)	l (cm)	h (cm)
Sac	25	25,2	66	50	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	10	120	80	180	

Conservation :

6 mois dans un endroit propre et sec et à l'abri de la lumière. Bien refermer les sachets entamés.

BOULPAT TRADITION T65 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:		
Insectes entiers	NF ISO 11050	Absence dans 100g
Poils de rongeurs	NF ISO 11050	1/50g
Fragments d'insecte	NF ISO 11050	<50/50g

Caractéristiques microbiologiques :

	METHODE	MAXI
Escherichia Coli*	NF EN ISO 16649-2	10 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	10 germes/g
Salmonelles*	SMS AES	Absence dans 25g
Flore aérobie mésophile**	NF EN ISO 4833	100000 germes/g
Levures et Moisissures**	NF EN ISO 7954	5000 germes/g

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

** Flore indicatrice d'hygiène des procédés

BOULPAT TRADITION T65 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
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	1497,10 kJ
	358,20 kcal
Matières grasses	1,70 g
dont AG saturés	0,32 g
Glucides	73,00 g
dont sucres	2,00 g
Protéines	11,50 g
Fibres alimentaires	2,40 g
Sel	Traces mg

Validation Fournisseur		Validation Client	
Nom : Sacha Mirowicz		Nom:	
Fonction : Responsable QSE		Fonction:	
Visa et Tampon :	<input type="text"/>	Visa et Tampon :	<input type="text"/>