

# PREMIX 25% BOULPAT ARTISAN

Code article: 31303

Code EAN: 30307350005783

## Utilisation :

Incorporer à 25% du poids de farine

## Ingrédients :

Graines 40% (graines de sésame, graines de tournesol brun et lin jaune) – farine de blé – gluten de blé – farine de seigle – farine d’orge – farine d’avoine farine de blé malté torréfié – farine de blé malté – enzymes : alpha amylase, hemicellulase – agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

## Identification et Traçabilité :

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

N° lot : 39 (site) – AA (année) – SS (semaine) – XXXX (n° mélange).

## Conditionnement :

Type	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	(cm)	L (cm)	l (cm)	h
Sac	25	25,2		78	35	13

## Palettisation :

Palette en bois

Palette en plastique

Sacs par couche	Couches par palette	L palette (cm)	l palette (cm)	h palette (cm)
3	12	120	80	150

## Conservation :

À conserver 6 mois dans un endroit à l’abri de l’humidité (60 % HR maxi) et de la chaleur (25°C maxi) en refermer les sacs entamés.

## 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.

## Informations sur le produit :

Cacher oui  non

Hallal oui  non

## PREMIX 25% BOULPAT ARTISAN

### Caractéristiques sanitaires :

CRITERES	METHODE	TOLERANCE
Mycotoxines Aflatoxine B1 Aflatoxines B1+B2+G1+G2 Zéaralénone Vomitoxine (DON) Ochratoxine A	HPLC HPLC HPLC HPLC HPLC	< 2 ppb < 4 ppb < 75 ppb < 750 ppb < 3 ppb
Pesticides	HPLC	Organochlorés < 10 ppb Organophosphorés < 10 ppb Pyréthroïdes de synthèse < 10 ppb
Métaux lourds	NF ISO 11466	Conforme à la réglementation en vigueur

### Caractéristiques microbiologiques :

	METHODE	MAXI	
Escherichia coli	NF EN ISO 16649-2	500	germes/g
ASR	NF V 08-061	500	germes/g
Staphylococcus aureus	NF V 08-057-1 ou NF EN ISO 6888-1	100	germes/g
Salmonelles	ISO 6579 : 2002	Absence dans 25g	

### Information à destination des consommateurs sensibles aux allergènes :

CONSTITUANT	OUI	NON
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé de Khorasan ou souches hybridées)	X	
Graines de sésame et produits dérivés	X	
Arachide et produits dérivés		X
Œufs et produits dérivés	?	
Lait et produits à base de lait	?	
Soja et produits dérivés	?	
Fruits à coques		X
Céleri et produits dérivés		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Crustacés 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*