



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
FLOCONS D'AVOINE PETITS BIOLOGIQUES,
25 kg

EAQ411
Version du document : 07
Date de création : 2011
Date de modification : 20/04/2016
Code article : FLAP25B
Version FT : 2
Mise à jour : 22/06/2017

Page : 1/3

Partie 1 : Informations spécifiques au produit (code fournisseur : 2022)

Champ d'application

Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Approbio garantit la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité du produit aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité (baby-food, cosmétique, alimentation animale,...).

1a. Description du produit, paramètres sensoriels

Petits flocons d'avoine de couleur beige à marron clair, avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers.

Origine des matières premières : Agriculture UE

Provenance : Allemagne

1b. Paramètres de qualité

Densité	440 à 480 g/L
Céréales étrangères	≤ 2 %

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit

Teneur en eau	≤ 12 %	
Taux de cendres	≤ 2,3 %	
Aflatoxines	B1 : ≤ 2 ppb	B1 + B2 + G1 + G2 : ≤ 4 ppb
Ochratoxine A	≤ 3 ppb	
Désoxynivalenol (DON)	≤ 500 ppb	
Zéaralénone	≤ 50 ppb	
Métaux lourds	Plomb	≤ 0,2 mg / kg
	Cadmium	≤ 0,1 mg / kg
Chlormequat	≤ 0,01 mg/kg	
Mepiquatchlorid	≤ 0,01 mg/kg	

1d. Paramètres microbiologiques

Germes totaux aérobies	≤ 10 ⁶ UFC / g	Levures	≤ 10 ³ UFC / g
<i>Bacillus cereus</i>	≤ 10 ³ UFC / g	Moisissures	≤ 10 ⁴ UFC / g
Entérobactéries	≤ 10 ⁶ UFC / g	<i>Staphylococcus coag +</i>	≤ 10 ³ UFC / g
<i>Escherichia coli</i>	≤ 10 ² UFC / g	Salmonelles	Absence dans 25 g



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
FLOCONS D'AVOINE PETITS BIOLOGIQUES,
25 kg

EAQ411
Version du document : 07
Date de création : 2011
Date de modification : 20/04/2016
Code article : FLAP25B
Version FT : 2
Mise à jour : 22/06/2017

Page : 2/3

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit

Process : Les grains d'avoine passent par plusieurs systèmes de tri puis sont traités à la vapeur puis séchés et passés au détecteur de métaux avant conditionnement.

Chauffage à plus de 40 °C lors du process : oui

Ingrédients : **Avoine***
*issu de l'agriculture biologique

DLUO à fabrication : 12 mois

1f. Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie : 1529 kJ / 362 kcal	Matières grasses : 7 g - dont acides gras saturés : 1,24 g
Glucides : 58 g - dont sucres : < 1 g	Protéines : 12,5 g
Fibres : 9,66 g (valeur issue de la littérature)	Sel : 0,03 g

1g. Conditionnement et conditions de stockage

Unité de vente	Sac de 25 kg	Poids brut colis	Environ 25,3 kg
Colis par palette	30		
Conditions de stockage	Température : ≤ 10 °C (*)	Humidité relative	≤ 65 % rH

(*) Température conseillée suite à l'analyse de risque

1h. Analyses effectuées par le fournisseur

Mycotoxines	Aflatoxines, Ochratoxines, Zéaralénone et DON : 2 fois par an sur produit fini
Pesticides	2 fois par an sur produit fini
OGM	Une fois par an
Humidité	Chaque production sur produit fini
Métaux lourds	Pb, Cd, Hg : 2 fois par an sur produit fini

1i. Garantie non OGM et non ionisation

Conformément au règlement CE 1829/2003, les produits sont élaborés sans utilisation d'OGM et sans produits issus d'OGM.
De plus, les produits ne sont pas soumis à des radiations ionisantes.

1j. Alimentarité des emballages

Les emballages sont conformes à la réglementation européenne CE 1935/2004 concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.



FICHE TECHNIQUE PRODUITS :
FLOCONS D'AVOINE PETITS BIOLOGIQUES,
25 kg

EAQ411
 Version du document : 07
 Date de création : 2011
 Date de modification : 20/04/2016
Code article : FLAP25B
 Version FT : 2
 Mise à jour : 22/06/2017

Page : 3/3

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes

Informations allergènes CE 2007/68 Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X à cocher le cas échéant	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination croisée : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales	X	Avoine	-
02 Crustacés et produits à base de crustacés	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides	-		-
06 Soja et produits à base de soja	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus L</i>), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Juglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO2	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques	-		-
15 Autres	-		-
Autre information pour végétariens		Ce produit est Vegan :	X oui non