

	FICHE TECHNIQUE	Version 2 202201
		 

LIN BRUN

Description du produit :	Graines de LIN BRUN biologique (<i>Linum usitatissimum</i>)	
Poids	Big-Bag de 800kg à 1t, ou Sac de 25 Kg ou 5 Kg	
Certification :	Produit issu de l'Agriculture Biologique conformément au RUE 2018/848 Certifié par Certipaq Bio – FR-BIO-09	
Ingrédients :	Graines de lin brun entières produites en agriculture biologique	
Origine :	France (production et préparation)	
Valeurs nutritionnelles	Energie	492 Kcal/100g ou 2 059 KJ / 100 g
	Lipides	42.2 g / 100g
	dont acides gras saturés	4,61 g/100g
	dont acides gras mono insaturés	8,31 g/100 g
	dont acides gras poly insaturés	27,2 g/100 g
	dont acide alphalinoléinique (ω3)	21 g/100g
	Glucides	3,56 g / 100g
	dont sucres	1,4 g/100g
	Protéines	21,3 g / 100 g
Fibres	26,9 g / 100 g	
Sel	0,095 g / 100 g	
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : marron Consistance : solide et sec Aspect : petites graines allongées, calibre 6 mm	
Caractéristiques physico-chimiques :	Pureté : > 99 % Humidité : < 9 %	
Caractéristiques microbiologiques :	E. coli : <100 UFC/g Moisissures et levures : <50 000 ufc/g Salmonelle : absence/25 g Listeria : absence/25g	
DDM :	24 mois à date de conditionnement	
Conditionnement :	Big Bags 800 kg à 1t ou Sac papier multicouches 25 kg ou 5 kg	
Conservation :	Dans un endroit frais (<20°C) et sec (humidité <65%) et à l'abri de la lumière.	
Utilisation :	Pour bénéficier de ses bienfaits, notamment richesse en oméga 3, il est conseillé de consommer la graine de lin broyée voire moulue – dans des pains, cakes salés, gâteaux ou autre selon l'imagination. En effet le lin est doté d'un tégument très dur : la graine peut donc traverser le système digestif sans être digérée. La graine entière peut avoir un effet « déco » des plats mais ne sera pas conseillée aux personnes souffrant de maladies intestinales chroniques.	
Garanties sans OGM :	selon les règlements UE 2018/848	
Garanties sans ionisation :	selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967	
Garanties sans substances Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques (CMR) :	Pour la reproduction de catégorie 1, 2, 3 conformément à la directive européenne 76/768/CEE et à ses amendements, et faisant référence à l'annexe I de la directive 67/548/CEE relative à l'étiquetage des substances dangereuses.	

	FICHE TECHNIQUE	Version 2 202201
		 

Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines...) sont conformes au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports : OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Ces renseignements sont basés sur l'état de nos connaissances relative au produit concerné à la date indiquée. Ils ne le sont qu'à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et sécurité.

Cas du gluten : notre site ne gère pas des cultures riches en gluten telles que blé, triticale ou autres céréales à paille. Cependant des traces sont possibles via certains matériels de récolte. Les lots exempts de toute trace de gluten sont gérés à part et font l'objet d'une analyse en recherche de trace de gluten pour en confirmer l'absence.