

FARINE DE CHATAIGNE BIOLOGIQUE

Fiche technique

Description :	La farine de châtaigne est obtenue grâce au broyage de châtaignes biologiques. Convient à une alimentation végétarienne et végane. Produit non Halal, non Kasher.	
Code article :	<u>06140</u> : en 20kg	<u>06135</u> : en 5kg
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10	
Ingrédients :	Châtaignes* *Issues de l'agriculture biologique	
Origine :	Transformation : Italie Matière première : Italie - Europe	
Valeurs nutritionnelles moyennes (/ 100 g) :	Energie :	1492 kJ - 352 kcal
	Matières grasses :	2.1 g
	dont acides gras saturés :	0.7 g
	Glucides :	77 g
	dont sucres :	24.5 g
	Fibres :	3.3-16g
	Protéines :	5.9 g
	Sel :	0.16 g
Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale (ISO 4833)	<500 000 ufc/g
	Entérobactéries (ISO 21528-2)	<100 000 ufc/g
	E.coli (ISO 16649-2)	<100 ufc/g
	Levures (NFV 08-059)	<10 000 ufc/g
	Moisissures (NFV 08-059)	<10 000 ufc/g
	Salmonelles (ISO 6579)	Absence dans 25g
	Coliformes totaux (ISO 21528-2)	<10 000 ufc/g
	Listeria (ISO 21528-2)	<10 ufc/g
Caractéristiques sensorielles :	Aspect : blanc / beige, homogène Odeur et goût : typique de la châtaigne	
Caractéristiques physico-chimiques :	Cendres :	2.2%
	Humidité :	9.5%
	Aflatoxine B1 (MI20306 :2006) :	<2.0
	Aflatoxine B1+B2+G1+G2 (MI20306 :2006) :	<4.0
DDM :	DDM totale : 18 mois	
Conservation :	Au frais, au sec et dans un local ventilé, dans le conditionnement d'origine fermé. Pendant les mois d'été (mai à septembre), stocker au froid (0 à +4°C).	
Garanties sans OGM :	selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,	
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.	
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 et ses amendements.	
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.		

FARINE DE CHATAIGNE BIOLOGIQUE



Certificat allergènes

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	< 20 ppm
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 SO ₂	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés 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 de sécurité.

