

FARINE MAÏS BIOLOGIQUE

Description :	Farine de maïs issus de l'agriculture biologique Produit certifié Kashar																																																					
Code article :	06522 : 25 kg 06515 : 5 kg																																																					
Code douanier :	11022090																																																					
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																																																					
Ingrédients :	Maïs* *issus de l'agriculture biologique																																																					
Origine :	Matière première : Italie																																																					
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"> <tr> <td>Energie</td> <td>352 kcal / 1494 kj</td> </tr> <tr> <td>dont acides gras saturés</td> <td>0.32g</td> </tr> <tr> <td>dont sucres</td> <td>0.82</td> </tr> <tr> <td>Protéines</td> <td>6.3g</td> </tr> </table>		Energie	352 kcal / 1494 kj	dont acides gras saturés	0.32g	dont sucres	0.82	Protéines	6.3g																																												
Energie	352 kcal / 1494 kj																																																					
dont acides gras saturés	0.32g																																																					
dont sucres	0.82																																																					
Protéines	6.3g																																																					
Caractéristiques organoleptiques :	<p><u>Aspect</u> : Jaune, comme la semoule, sans grumeaux, substance sèche <u>Odeur</u> : Typique <u>Goût</u> : typique</p>																																																					
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"> <tr> <td>Insectes vivants</td> <td>Absents</td> </tr> <tr> <td>Humidité</td> <td><12.5%</td> </tr> <tr> <td>Cendres</td> <td><0.45%</td> </tr> <tr> <td>Les graisses</td> <td><1.2%</td> </tr> <tr> <td>Corps étrangers</td> <td>Absents</td> </tr> <tr> <td>Points noirs</td> <td><20 N/100g</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Granulométrie</td> </tr> <tr> <td>>1000 microns</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>>850 microns</td> <td>7% + / - 5%</td> </tr> <tr> <td>>710 microns</td> <td>18% + / - 10% ></td> </tr> <tr> <td>>500 microns</td> <td>38% + / - 10%</td> </tr> <tr> <td>>315 microns</td> <td>36% + / - 10%</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Mycotoxines</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxine B1</td> <td>Max 2 ppb</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxine (B1 + B2 + G1 + G2)</td> <td>Max 4 ppb</td> </tr> <tr> <td>Fumonisine total (B1+B2)</td> <td>Max 1400 ppb</td> </tr> <tr> <td>DON</td> <td>Max 750 ppb</td> </tr> <tr> <td>ZEA</td> <td>Max 200 ppb</td> </tr> <tr> <td>Acratoxine A</td> <td>Max 3 ppb</td> </tr> <tr> <td>Gluten</td> <td><5ppm</td> </tr> <tr> <td>Pesticides</td> <td>Absents</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Métaux lourds</td> </tr> <tr> <td>Plomb</td> <td><0.2 ppm</td> </tr> <tr> <td>Cadmium</td> <td><0.1 ppm</td> </tr> <tr> <td>Arsenic</td> <td><0.2 ppm</td> </tr> <tr> <td>Mercure</td> <td><0.003 ppm</td> </tr> </table>		Insectes vivants	Absents	Humidité	<12.5%	Cendres	<0.45%	Les graisses	<1.2%	Corps étrangers	Absents	Points noirs	<20 N/100g	Granulométrie		>1000 microns	0%	>850 microns	7% + / - 5%	>710 microns	18% + / - 10% >	>500 microns	38% + / - 10%	>315 microns	36% + / - 10%	Mycotoxines		Aflatoxine B1	Max 2 ppb	Aflatoxine (B1 + B2 + G1 + G2)	Max 4 ppb	Fumonisine total (B1+B2)	Max 1400 ppb	DON	Max 750 ppb	ZEA	Max 200 ppb	Acratoxine A	Max 3 ppb	Gluten	<5ppm	Pesticides	Absents	Métaux lourds		Plomb	<0.2 ppm	Cadmium	<0.1 ppm	Arsenic	<0.2 ppm	Mercure	<0.003 ppm
Insectes vivants	Absents																																																					
Humidité	<12.5%																																																					
Cendres	<0.45%																																																					
Les graisses	<1.2%																																																					
Corps étrangers	Absents																																																					
Points noirs	<20 N/100g																																																					
Granulométrie																																																						
>1000 microns	0%																																																					
>850 microns	7% + / - 5%																																																					
>710 microns	18% + / - 10% >																																																					
>500 microns	38% + / - 10%																																																					
>315 microns	36% + / - 10%																																																					
Mycotoxines																																																						
Aflatoxine B1	Max 2 ppb																																																					
Aflatoxine (B1 + B2 + G1 + G2)	Max 4 ppb																																																					
Fumonisine total (B1+B2)	Max 1400 ppb																																																					
DON	Max 750 ppb																																																					
ZEA	Max 200 ppb																																																					
Acratoxine A	Max 3 ppb																																																					
Gluten	<5ppm																																																					
Pesticides	Absents																																																					
Métaux lourds																																																						
Plomb	<0.2 ppm																																																					
Cadmium	<0.1 ppm																																																					
Arsenic	<0.2 ppm																																																					
Mercure	<0.003 ppm																																																					

Version MAJ 03.12.2020 (L05112020)

Caractéristiques microbiologiques :	Flore totale	< 100 000 ufc/g
	Entérobactéries	< 500 ufc/g
	Staphylocoque	Absent /g
	Clostridium	Absent /g
	Levures et moisissures	< 1 000 ufc /g
	Bacillus cereus	Absent /g
	E coli	Absent / 1g
	Salmonella	Absent /25g
Listeria	Absent /1g	
Utilisation :	Aucune donnée	
Conservation :	Aucune donnée	
DDM :	12 mois	
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	
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.	
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..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.	
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.		

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	NON
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

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.

