

FARINE DE BLE NOIR BIO (origine France)

PF 4350

Mise à jour : 06/01/2020

Produit issu de l'Agriculture Biologique
Certifié ECOCERT sas
F-32600 L'ISLE JOURDAIN

◆ Description du produit :

- Nom commercial : Farine de Blé noir Bio
- Dénomination légale : Farine de blé noir issu de l'Agriculture Biologique

◆ Liste des ingrédients :

- Farine de Sarrasin* (ou Farine de Blé Noir)
- *issu de l'Agriculture Biologique

◆ Origine des ingrédients :

-France

◆ Utilisation prévue :

-Ce produit est destiné à la fabrication de produit alimentaire et non à être consommé en l'état

◆ Aspect :

- Traitement : fabrication exclusivement sur cylindres
- Couleur : fond gris avec piqûres brunes
- Odeur et saveur : spécifiques à celles du sarrasin sans saveurs étrangères
- Texture : farine
- Aspect : poudre fine s'écoulant facilement

◆ Granulométrie :

Tamis	400 µm		
Extraction	100%		

◆ Caractéristiques physico-chimiques :

	Norme	Mini	Obj	Maxi					
Humidité	NF EN ISO712	10%		15%					
Protéines (N * 5,7)/MS	NF EN ISO20483	10.5%		13.5%					

◆ Caractéristiques sanitaires :

-Critères microbiologiques :

	Valeur cible	Tolérance
E Coli	<50	<500
Staphylocoque coag+	<10	<100
Salmonelles	Absence dans 25g	Absence dans 25g

-Pesticides : Conforme au cahier des charges de l'agriculture biologique.

-Mycotoxines :

Aflatoxine B1 : < 2 µg/kg
Aflatoxine B1+B2+G1+G2 :
<4 µg/kg
Ochratoxine : 3 µg/kg
DON : < 750 µg /kg
Zéaralénone : <75 µg / kg
Règlement Européen N°1881/2006
modifié du 19/12/2006

-Alcaloïdes du datura : <16µg/kg
Avis de l'ANSES – demande n°2019-
SA-0022 du 30/04/19

-Filth test :

fragment d'insectes < 50 / 50 g ; poils de rongeurs <1 / 50 g, absence d'acariens, larves et insectes vivants.

-Métaux lourds :

Pb : < 0.2 mg/kg
Cd : < 0.1 mg/kg
Règlement Européen N°1881/2006 modifié du 19/12/2006

-Acide cyanhydrique : <10 mg/kg
Avis de saisine de l'ANSES n°2009-SA-0320 du 30/07/10

◆ Statut OGM :

Conformément aux règlements CE n°1139/98 du 26 mai 1998, n°50/2000 du 10 janvier 2000, n°1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis

◆ DLUO :

6 mois

◆ Certificat de non ionisation :

Les ingrédients entrant dans la composition de ce produit n'ont subi aucun traitement d'ionisation, selon les informations transmises par nos fournisseurs

◆ Emballage et conditionnement

- sacs papiers de 25 kg
- 40 sacs de 25 kg soit 1000 kg
- sac papier de 1 kg
- palette EURO échangée

◆ Conditions de conservation :

A l'abri de la chaleur et de l'humidité dans l'emballage d'origine

◆ Remarques :

Ces informations sont données à titre indicatif et ne peuvent engager notre société au-delà des garanties contractuelles



MINOTERIE COROUGE

FARINE DE BLE NOIR BIO (origine France)

PF 4350

Mise à jour : 06/01/2020

♦ Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g :

Valeur énergétique : 1470 kJ / 348 kcal, Matières grasses : 2.2 g dont AG saturés 0.3g, Glucides : 68 g dont sucres 0.5g, Fibres: 4.2g, Protéines : 11.5, Sel : <0.01g

♦ Allergènes :

Allergène : Substance	Présence dans le produit (oui/non)	Risque de contamination croisée (oui/non)	Présence sur le site pour information (négoce, stockage) (oui/non)
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, blé khorasan ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	NON*	OUI	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachide	NON	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON	NON
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	NON	NON	NON
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	NON	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	NON	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON	NON

Dans le cadre du règlement (UE) n°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25/10/2011, les allergènes à déclarer sur les étiquettes sont : Traces de céréales contenant du **Gluten**

***Cette farine ne contient pas dans sa composition de céréales contenant du Gluten. Pour autant il existe un risque de contamination croisée par des céréales contenant du gluten lors des étapes antérieures à l'arrivée au moulin. Ne convient pas aux malades cœliaques ; la teneur en gluten analysée sur ce produit est supérieure à 20ppm**

