



SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE

Spécifications Fiche Technique PRODUIT FINI

Réf: fspe 2140 v3

Page: 1/3

date:

Rédigé par

A Denoyelle

code A035

07/01/2020

Validé par

M Tartar



CERTIFIÉ IFS V6 PAR :

FLEURAGE BLE DUR

INFORMATIONS GÉNÉRALES

DESCRIPTION GÉNÉRALE DU PRODUIT

mélange de farines de blé tendre et de semoule de blé dur pour une utilisation de fleurage

SPÉCIFICATIONS UTILISATIONS

Conseillée pour les process : artisanal - direct - pousse lente, pousse contrôlée avec régulateurs

SPÉCIFICATIONS

INGRÉDIENTS

- FARINE DE BLÉ (75%)
- SEMOULE DE BLE DUR (25%)

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Analyses	Résultats	Méthodes analytiques
Humidité	≤ 15,5%	NF V 03 - 707 / IR
Absence de mottage, Absence de particules métalliques, Absence de corps étrangers, absence d'insecte.		

DONNÉES SANITAIRES

Microbiologie : (valeurs indicatives)

Flore Aérobie Mésophile Totale	< 500 000 / g	NF V 08-51
Levures + moisissures :	< 5000 / g	NF V 08-59
Salmonelles :	absence dans 25g	NF V 08-60

Contaminants :

Mycotoxines :	Conforme au règlement CE 1881/2006
Métaux lourds :	Conforme au règlement CE 1881/2006
Pesticides :	Conforme à l'arrêté du 23 octobre 2007

DONNÉES ORGANOLEPTIQUES

- Aspect : Blanc, pulvérulent
- Odeur , Saveur : Exempt de saveur étrangère

EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Sacs de 25 kg conditionnés sur palettes filmées de 1 Tonne.
Stockage dans un endroit frais et sec

DLUO: notre marquage représente notre date d'ensachage + 6 mois

Validé par : Matthieu Tartar 07/01/2020 Signature : MTartar

Ce document est la propriété de la Société Artésienne de Minoterie : aucune copie, ni diffusion sans autorisation.

**SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE****Spécifications Fiche Technique
PRODUIT FINI**Réf: fspe 2140 v3
Page: 2/3
date: 07/01/2020
Rédigé par A Denoyelle
Validé par M Tartar
CERTIFIÉ IFS V6 PAR :**FLEURAGE BLE DUR****SUBSTANCES ALLERGENES**

Substance vecteurs d'allergènes majeurs	Utilisation comme ingrédients dans la matière		Si NON précédemment : Possibilité de présence involontaire (*)	
	O / N	Nature de la substance	oui	non
Arachides et produits à base d'arachides	N			non
Crustacés et produits à base de crustacés	N			non
Poissons et produits à base de poissons	N			non
Oeufs et produits à base d'oeufs	N		oui	
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	N			non
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	N		oui	
Soja et produits à base de soja	N		oui	
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	O	dans la farine de blé		
Anhydride sulfureux et sulfites	N			non
Celeri et produits à base de céleri	N			non
Sésame (graines) et produits à base de graines de sésame	N		oui	
Lupin et produits à base de lupin	N			non
Mollusques et produits à base de mollusques	N			non
Moutarde et produits à base de moutarde	N			non

PRESENCE INVOLONTAIRE DE SUBSTANCE ALLERGENE

Nom et nature de la substance vecteur d'allergène	graines de soja
Nom et nature de la substance vecteur d'allergène	poudre d'oeuf entier
Nom et nature de la substance vecteur d'allergène	graines de sésame
Nom et nature de la substance vecteur d'allergène	poudre de lait entier

Validé par : Matthieu Tartar 07/01/2020 Signature : MTartar

Ce document est la propriété de la Société Artésienne de Minoterie : aucune copie, ni diffusion sans autorisation.

**SOCIÉTÉ ARTESIENNE DE MINOTERIE****Spécifications Fiche Technique
PRODUIT FINI**Réf: fspe 2140 v3
date: 07/01/2020Page: 3/3
Rédigé par A Denoyelle
Validé par M Tartar
CERTIFIE IFS V6 PAR :**FLEURAGE BLE DUR****ORGANISMES GENETIQUEMENTS MODIFIES**

Substance comportant des OGM	Utilisation volontaire dans le produit ?	Nature de la substance	Si NON précédemment : Possibilité de présence involontaire	
	O / N		oui	non
NEANT	—	—	—	—
Substance issu d'un organisme de souche OGM	Utilisation volontaire dans le produit ?	Nature de la substance	Possibilité de présence involontaire	
	O / N		oui	non
—	—	—	—	—
Substance comportant des ingrédients ionisés	Utilisation volontaire dans le produit ?	Nature de la substance	Si NON précédemment : Possibilité de présence involontaire	
	O / N		oui	non
NEANT	—	—	—	—

Validé par : Matthieu Tartar 07/01/2020 Signature : MTartar

Ce document est la propriété de la Société Artésienne de Minoterie : aucune copie, ni diffusion sans autorisation.