



SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE

Spécifications Fiche Technique PRODUIT FINI

| | |
|---------------------|---|
| Réf: fspe 2140 v3 | Page: 3/3 |
| date: 03/01/2017 | Rédigé par A Denoyelle Validé par M Tartar |



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 flaveur 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 03/01/2017 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: 3/3 |
| | date: 03/01/2017 | Rédigé par A Denoyelle |  CERTIFIÉ IFS V6 PAR : | |
| | | Validé par M Tartar | | |
| BAGUETTE VIENNOISE | | | | |
| 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 |
| Œufs et produits à base d'œufs | 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 | 03/01/2017 | 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: 3/3
date: 03/01/2017
Rédigé par A Denoyelle
Validé par M Tartar
CERTIFIÉ 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 03/01/2017 Signature : MTartar

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