



## SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE

### Spécifications Fiche Technique PRODUIT FINI

Réf: fspe2192 V4

Page: 1/3

date:

02/08/2019

Rédigé par

A Denoyelle

Validé par

M Tartar



## FARINE SAVEUR

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

#### DESCRIPTION GÉNÉRALE DU PRODUIT

**FARINE DE BLÉ TENDRE TYPE 65 SAVEUR POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE**Origine: Farine issue de blés français mis en mouture dans notre site de Vitry-en Artois, France

Code EAN : 3760041851494

#### SPÉCIFICATIONS UTILISATIONS

Conseillée pour les process : panification de tradition française

### SPÉCIFICATIONS

#### INGRÉDIENTS

- FARINE DE BLE : >98%
- GLUTEN DE BLE : <2%
- FARINE DE BLE MALTE < 0,1%

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Analyses	Résultats	Méthodes analytiques	
Humidité	≤ 15,5%	NF V 03 - 707 / IR	
Taux de cendres	1H.900°/4 grs ( % MS )	0,61% ≤ ≤ 0,71 %	NF V.03.720
Hagberg	7 grs. 25ml.60'.100°	> 250 s	NF V.03.703
Protéines	( Nx5.7 / MS )	> 11 %	Méthode Kjeldhal NF.V.03.750 / IR

Absence de mottage, Absence de particules métalliques, Absence de corps étrangers, absence d'insecte.

#### Données nutritionnelles

Humidité : 15%	Lipides : 1,1%	Valeur énergétique : 326 Kcal
Protéines : 10,7%	dont acides gras saturés : 0,2	Valeur énergétique : 1386 KJ
Glucides : 68,4%	Fibres alimentaires : 4,2%	
dont sucres : 0,7%	Sodium : 0,002%	
	Sel : 0,005%	

#### 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

#### SPÉCIFICATIONS TECHNOLOGIQUES

##### Alvéogramme :

		Méthode AFNOR V 03.710, repos 20'
P	60 ≤ ≤ 120	
G	18 ≤ ≤ 25	
W	> 200	
P/L	0,5 ≤ ≤ 1,5	

#### DONNÉES ORGANOLEPTIQUES

- Aspect : Blanc, pulvérulent
- Odeur , Saveur : Exempt de flaveur étrangère
- Ganulométrie : 9 % < 18 µm ; 81 % compris entre 18 et 160 µm ; 10% > 160 µm

#### EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT

Sacs de 25 Kg net, conditionnés sur palettes 1000\*1200 mm , de 40 sacs, filmées de 1 tonne, ou camions vrac, de 1T à 29 T.  
Stockage dans un endroit frais et sec

DLUO: notre marquage représente notre date d'ensachage + 9 mois en sac et date de chargement + 4 mois en vrac

Validé par : Matthieu Tartar Le : 02/08/2019 Signature : MTartar

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

	SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE			 IFS V6
	<b>Spécifications Fiche Technique PRODUIT FINI</b>	Réf: fspe2192 V4 date: 02/08/2019	Page: 1/3 Rédigé par A Denoyelle Validé par M Tartar	
<b>FARINE SAVEUR</b>				
<b>SUBSTANCES ALLERGENES</b>				
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			non
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	N			non
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	N			non
Soja et produits à base de soja	N			non
Céréales contenant du gluten et produits à bas 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			non
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
<b>PRESENCE INVOLONTAIRE DE SUBSTANCE ALLERGENE</b>				
<b>Nom et nature de la substance vecteur d'allergène</b>				
<b>Nom et nature de la substance vecteur d'allergène</b>				
<b>Nom et nature de la substance vecteur d'allergène</b>				
<b>Nom et nature de la substance vecteur d'allergène</b>				
Validé par : Matthieu Tartar    Le : 02/08/2019    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: fspe2192 V4 Page: 1/3  
date: 02/08/2019 Rédigé par A Denoyelle  
Validé par M Tartar**FARINE SAVEUR****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 Le : 02/08/2019 Signature : MTartar

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