



## SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE

### Spécifications Fiche Technique PRODUIT FINI

Réf: fspe2192 V4

Page: 1/3

date:

Rédigé par

A Denoyelle

07/01/2020

Validé par

M Tartar



IFS V6

code 149

GENCOD : 3760041851494

## 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

#### 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 :

P	60 ≤ ≤ 120
G	18 ≤ ≤ 25
W	> 200
P/L	0,5 ≤ ≤ 1,5

Méthode AFNOR V 03.710, repos 20'

#### 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 : 07/01/2020 Signature : MTartar

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



Spécifications Fiche Technique  
PRODUIT FINI

Réf: fspe2192 V4 Page: 2/3  
date: 07/01/2020 Rédigé par A Denoyelle  
Validé par M Tartar



IFS V6

**FARINE SAVEUR**

**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			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 base de ces céréales	O	dans la farine de blé		
Anhydride sulfureux et sulfites	N			non
Céleri 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

**PRESENCE INVOLONTAIRE DE SUBSTANCE ALLERGENE**

Nom et nature de la substance vecteur d'allergène	
Nom et nature de la substance vecteur d'allergène	
Nom et nature de la substance vecteur d'allergène	
Nom et nature de la substance vecteur d'allergène	

Validé par : Mathieu Tartar Le : 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: fspe2192 V4  
date: 07/01/2020  
Rédigé par A Denoyelle  
Validé par M TartarPage: 3/3  
A Denoyelle  
M Tartar

IFS V6

**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 : 07/01/2020 Signature : MTartar

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