

SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE				
	Spécifications Fiche Technique PRODUIT FINI		Réf: fspe2046 V18	Page: 1/3
			date: 14/02/2022	Rédigé par C LENGLET
			Validé par M Tartar	IFS Certifié par LRQA
FARINE AUTHENTIQUE				
INFORMATIONS GÉNÉRALES				
DESCRIPTION GÉNÉRALE DU PRODUIT				
FARINE DE BLÉ TENDRE TYPE 65 AUTHENTIQUE				
Farine issue de blés français 100% tracés.				Variétés
de blé : Apache, Alixan, Terroir, Bermude				
SPÉCIFICATIONS UTILISATIONS				
Conseillée pour les process : industrie				
SPÉCIFICATIONS				
INGRÉDIENTS				
- FARINE DE BLE - GLUTEN DE BLE - AMYLASES FONGIQUES (si nécessaire) - FARINE DE BLE MALTE (si nécessaire)				
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES				
Analyses		Résultats	Cibles	Méthodes analytiques
Humidité		≤ 15,5%		NF V 03 - 707 / IR
Taux de cendres 1H.900°/4 grs (% MS)		0,62 - 0,75	0,66	NF V.03.720
Hagberg 7 grs. 25ml.60'.100°		200 - 360	250	NF V.03.703
Protéines (Nx5.7 / MS)		10,5- 13%	11,5	Méthode Kjeldhal NF.V.03.750 / IR
Absence de mottage, Absence de particules métalliques, Absence de corps étrangers, absence d'insecte.				
Donées nutritionnelles				
Humidité : 15%		Lipides : 1,1%		Valeur énergétique : 326 Kcal
Protéines : 10,3%		dont acides gras saturés : 0,2		Valeur énergétique : 1386 KJ
Glucides : 68,9%		Fibres alimentaires : 4,2%		
dont sucres : 0,7%		Sodium : 0,002%		
Sel : 0,005%				
DONNÉES SANITAIRES				
Microbiologie : (valeurs indicatives)			fréquence d'envoi des résultats	
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'		Cibles
P		80 ≤ ≤ 90		85
G		20,5 ≤ ≤ 23,9		21,7
W		250 ≤ ≤ 290		260
P/L		0,69 ≤ ≤ 1,05		0,89
L		85 ≤ ≤ 115		95
Test de panification :		Méthode interne		
Hydratation		> 60L		
Note de panification		> 260		
Volume		> 1800 cc		
DONNÉES ORGANOLEPTIQUES				
- Aspect :		Blanc, pulvérulent		
- Odeur , Saveur :		Exempt de flaveur étrangère		
Granulométrie : 9 % < 18 µm ; 81 % compris entre 18 et 160 µm ; 10% > 160 µm				
ANALYSES NUTRITIONNELLES				

Composition	g pour 100 g
Valeurs nutritionnelles	1392,0 KJ 328,0 Kcal
Protéines	10,9
Glucides :	68,5
dont : - de sucres	0,7
Matière grasse :	1,1
dont : - acide gras saturé	0,2
Sodium	2
Fibres alimentaires	4,2
EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT	
Sacs de 25 et 10 kg conditionnés sur palettes filmées de 1 tonne et vrac	
Stockage dans un endroit frais et sec	
DLUO : notre marquage représente notre date d'ensachage + 9 mois	
Validé par : Matthieu Tartar	14/02/2022
Signature :	MTartar

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

SOCIETE ARTESIANNE DE MINOTERIE				
	Spécifications Fiche Technique PRODUIT FINI	Réf: fspe2046 V18	Page: 2/3	
		Date : 14/02/2022	Rédigé par Validé par	C LENGLET M Tartar
			IFS <i>Certifié par LRQA</i>	
FARINE AUTHENTIQUE				
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 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
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 : Matthieu Tartar	14/02/2022	Signature :		MTartar
Ce document est la propriété de la Société Artésienne de Minoterie : aucune copie, ni diffusion sans autorisation.				

SOCIÉTÉ ARTESIANNE DE MINOTERIE				
	Spécifications Fiche Technique PRODUIT FINI	Réf: fspe2046 V17	Page: 3/3	
		date: 14/02/2022	Rédigé par C Lenglet	Validé par M Tartar
			IFS <i>Certifié par LRQA</i>	
FARINE AUTHENTIQUE				
EXIGENCES ADMINISTRATIVES				
- Règlement 1881/2006 modifié par 2021/1399 applicable le 01/01/2022				
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		14/02/2022	Signature : MTartar	
Ce document est la propriété de la Société Artésienne de Minoterie : aucune copie, ni diffusion sans autorisation.				