

Entreprise : **MOULINS DE KLEINBETTINGEN**
Adresse : Rue du Moulin, 8
L-8380 KLEINBETTINGEN
Téléphone : 00352 39 84 44 1
Fax : 00352 39 60 73
Personne de contact : MULLER Jean, BAIJOT Frédéric

Description :

Semoule de **blé dur** faite de 100% blé dur et fabriqué sous conditions hygiéniques
Exempte d'ajoutes et de tout ingrédient.
Origine : UE

Semoule Type 110 NON - OGM

(Le produit n'est pas soumis à l'étiquetage au titre des règlements CE N°1829/2003 et N° 1830/2003)

Volume / Poids par unité de vente :

Poids total 25 kg, bigbag ou en vrac

Dates indiquées sur l'emballage :

(Données des matériaux, dimensions, poids de l'emballage)

Unité de vente : 25 kg, bigbag ou en camion-citerne

Emballage : Sac de papier, 2 épaisseurs ; Big bag en polypropylène

Les emballages sont conformes à la réglementation européenne en vigueur (CE N° 1935/2004)

32 x 25 kg (= 800 kg) (4 sacs par couche) ;

Palette (avec un carton dessus): +/-800 kg (1 big bag par palette)

Dimensions de la palette finie: Palette Euro (1200 mm x 800 mm)

Hauteur de stockage palette comprise (maximum 1,80 m)

Aspect:

Aspect: jaune, propre, semouleux et fluide

Piqûres: faible présence de piqûres

Odeur: fraîche et typique pour blé dur, sans odeur de moisi ou étrange

Goût: typique pour blé dur, sans goût de moisi ou étrange

Caractéristiques physico – chimiques :

Humidité : max. 15%

Cendres : max. 0,80 % dans la matière sèche

Protéines : 12 – 15% dans la matière sèche

Gluten humide: 30 – 35%

Piqûres : max 55 (surface de 30x40 cm)

Granulation : (ordre de grandeur – valeurs approximatives)

> 630 µm	2 %
> 500 µm	12 %
> 400 µm	24 %
> 200 µm	59 %
< 200 µm	3 %

Mycotoxines, Métaux lourds, Pesticides

conformes à la législation européenne en vigueur

Analyses microbiologiques :

Selon DGHM (association allemande pour l'hygiène et la microbiologie)

	Cible (germes / g)	Limite (germes / g)
Flore totale	1.000.000	---
Enterobactéries	100.000	1.000.000
E Coli	10	100
Levures	1.000	---
Moisissures	10.000	---
Staphylococcus	100	1.000
Bacillus cereus	100	1.000
Salmonelles	---	absent en 25 g

Valeurs nutritionnelles et physiologiques par 100 g (teneur moyenne) :

Energie :	1453 kJ / 342 kcal
Matières grasses :	1,6 g
Dont acides gras saturés :	0,3 g
Glucides :	68,2 g
Dont sucres :	2,1 g
Fibres alimentaires :	2,2 g
Protéines :	12,7 g
Sodium / Sel :	< 0,005 g / < 0,01 g

Stockage

à stocker dans un endroit propre et sec et à température ambiante

Durée de conservation suivant les règles de stockage :

Durée minimum de conservation :	<u>6 mois</u>	En sac et vrac
	<u>4 mois</u>	En bigbag

Les valeurs d'analyses peuvent varier d'une récolte à l'autre dû aux caractères du blé dur.
La semoule de blé dur type 110 est garantie être absente de résidus de substances à action pharmacologique, de produits phytosanitaires, de pesticides, d'agents détergents et d'autres substances dangereuses en quantité anormales.

La semoule de blé dur type 110 est conforme à la législation, à la réglementation et aux normes communautaires en vigueur au jour de la livraison.

Substance présente	dans le produit		sur l'usine		contamination croisée	
	<i>Présent</i>	<i>Absent</i>	<i>Présent</i>	<i>Absent</i>	<i>Possible</i>	<i>impossible</i>
Allergènes alimentaires :						
Céréales contenant du gluten						
blé	x					
seigle		x	x			x
orge		x	x			x
avoine		x	x			x
épeautre		x	x		x	
kamut		x		x		x
Crustacés et produits à base de crustacés		x		x		x
Œufs et produits à base d'œufs		x	x			x
Poissons et produits à base de poissons		x		x		x
Arachides et produits à base d'arachides		x		x		x
Soja et produits à base de soja		x	x		x	
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		x	x			x
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits		x	x			x
Céleri et produits à base de céleri		x		x		x
Moutarde et produits à base de moutarde		x		x		x
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		x	x			x
Anhydride sulfureux et sulfites		x		x		x
Lupin et produits à base de lupin		x		x		x
Mollusques et produits à base de mollusques		x		x		x