ARTÉSIENNE DE MINOTERIE FARINES ET MÉLANGES MEUNIERS	**SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE**				
	Spécifications Fiche Technique PRODUIT FINI	Réf: fspe	2023	Rédigé par	M.PICARD
		date:	06-01-25	Validé par	M.Tartar

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

SPÉCIFICATIONS

INGRÉDIENTS

- FARINE DE BLE
- GLUTEN DE BLE
- AMYLASES FONGIQUES (si nécessaire)
- FARINE DE BLE MALTE (si nécessaire)

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Analyses		Résultats		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 Kjedhal 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)	**Règlement CE 2073/2005**		**Circulaire ANMF du 26/04/2022**		
Flore Aérobie Mésophile Totale	< 500 000 / g	NF V 08-51	E coli	<100 / g	NF ISO 16649-2
Levures + moisissures :	< 10 000 / g	NF V 08-59	Staph.Coag+	<100 / g	NF EN ISO 6888-1
Salmonelles :	absence dans 25g	NF V 08-60	ASR 46°C	<100 / g	NF V 08-061

Contaminants :

Mycotoxines :	Conforme au règlement CE 1881/2006	
Métaux lourds :	Conforme au règlement CE 1881/2006	**1 / campagne**
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	Ganulométrie : 9 % < 18 µm ; 81 % compris entre 18 et 160 µm

- Odeur , Saveur : Exempt de flaveur étrangère ; 10% > 160 µm

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

DDM : notre marquage représente notre date d'ensachage + 9 mois / + 4 mois pour le vrac

Validé par :	Matthieu Tartar	06-01-25	Signature :	M.Tartar

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

ARTÉSIENNE DE MINOTERIE
FARINES ET MÉLANGES MEUNIERS

SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE

Spécifications Fiche Technique PRODUIT FINI	Réf: fspe	2023	Rédigé par	M.PICARD
	date:	06-01-25	Validé par	M.Tartar

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	03-02-24	Signature :	M.Tartar

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

SOCIÉTÉ ARTÉSIENNE DE MINOTERIE

ARTESIENNE DE MINOTERIE FARINES ET MÉLANGES MEUNIERS	**Spécifications Fiche Technique PRODUIT FINI**	Réf: fspe	2023	Rédigé par	M.PICARD
		date:	06-01-25	Validé par	M.Tartar

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	_	_	_	_

Cette attestation est valable jusqu'à l'émission d'une nouvelle attestation et la Société Artésienne de Minoterie s'engage à prévenir les services qualité et achats de ses clients sur tout changement intervenant sur cette matière première.

Validé par :	Matthieu Tartar	03-02-24	**Signature :**	M.Tartar

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