

	FARINE MAIS BIO 5 KG	INS.32b
		Date création : 17/10/2018
		Version : 2
		Date révision : 25/11/2019



CARACTERISTIQUES	VALEURS STANDARDS/TOLERANCE	METHODE CONTROLES/OBSERVATIONS
<u>CERTIFICATION BIOLOGIQUE :</u>	Produit préparé conformément au règlement CEE n°834/2007, N°889/2008. Produit certifié par Ecocert FR-Bio-01 et conforme à la norme EN 45011	
<u>FAMILLE</u>	Céréales	Céréales à paille
<u>ORIGINE</u>	Lot et Garonne	
<u>CONDITIONNEMENT EXPEDITION</u>	- 120 UVC par palette - 600 Kg Poids Net - 638 Kg Poids Brut - 5 Kg Poids Net sac	Sac papier kraft
<u>CODE GTIN</u>	3 701 215 617 065	
<u>PHYSICOCHIMIQUES</u>		
Protéine :	> 10%	2 heures à 130°C test externe + test interne infraneq
Impuretés total :	0,0001%	
aw :	0,80-0,87	
Humidité :	< 15%	
<u>CONTRÔLE PRODUIT</u>		
Corps étrangers :	Absence Maxi: 0,0001 %	
Métaux >2 mm		
Autres corps étrangers		
<u>ORGANOLEPTIQUES</u>		
Aspect	Pulvérulent	Absence d'odeur de rance, de moisi.
Couleur	Blanc	
Odeur	Typique	
<u>CONDITION DE STOCKAGE ET D'UTILISATION</u>	Sac papier kraft Produit à conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière. Produit pouvant être utilisé comme matière première destinée à l'alimentation animale	

CARACTERISTIQUES	VALEURS STANDARDS/TOLERANCE	METHODE CONTROLES/OBSERVATIONS
<u>CONTAMINANTS</u>		
Résidus de pesticides :	< 0,010 mg/kg (Limite quantifiable)	Méthode interne phytocontrole
Glyphosate-PCB :	< 0,010 mg/kg (Limite quantifiable)	Méthode interne phytocontrole
Mycotoxines :		Méthode interne phytocontrole
AflatoxinesB1	≤ 2 µg/kg	
AflatoxinesB1, B2, G1, G2	≤ 4 µg/kg	
Ochratoxine A	≤ 3 µg/kg	
DON	≤ 1750 µg/kg	
Zéaralénone	≤ 200 µg/kg	
Fumonisine (B1+B2)	≤ 1000µg/kg	
Métaux lourds :		Méthode interne phytocontrole
Plomb	≤ 0,2 mg/kg	
Cadmium	≤ 0,1 mg/kg	
Alcaloïdes tropaniques :	≤ 10 µg/kg	
<u>VALEURS NUTRITIONNELLES</u>		
Valeur énergétique	1420 kJ/100g - 335 kcal/100g	Ciqual
Quantité de matières grasses	1 g/100g	
Dont acides gras saturés	0,2 g/100g	
Glucides	68 g/100g	
Dont sucres	1,9 g/100g	
Protéines	11,2 g/100g	
Fibres	5 g/100g	
Sel	0,001g/100g	
<u>ALLERGENES</u>		
Involontaire	Soja Gluten	Méthode interne phytocontrole
Fortuite	Moutarde (sauvage)	
<u>MICROBIOLOGIQUES</u>		
Flore aérobie 30 °C	< 200 000 /g	Méthode interne phytocontrole
Levures et moisissures	< 10 000 /g	
Entérobactéries	< 10 /g	
Bacillus cereus	< 100 /g	
Salmonella	Absence dans 25g	
Listeria	Absence dans 25g	
ASR à 46 °C	< 10 /g	
Staphylocoques à coagulase +	< 100 /g	

<u>Données complémentaires :</u>
Produit non OGM
Produit non soumis à un traitement d'ionisation.
Le produit doit respecter la réglementation Européenne, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (bonnes pratiques de stockage, ...). Le produit doit respecter la réglementation Européenne en vigueur concernant les contaminants : mycotoxines, métaux lourds, radioactivité. Produit préparé conformément au règlement 178/2002, 852/2004 et 853/2004.