

	FICHE SPECIFICATIONS PRODUIT FINI	DESIGNATION : FLOCONS 5 CEREALES Produit issu de l'Agriculture Biologique	Page 1 sur 2
			Date création : 08/02/11
	Emetteur : Service Qualité Celnat	Code article : F5	Version : n°6
			Date révision : 13/09/2019
		Réf Doc: FT Flocons 5 céréales	

<u>DEFINITION/COMPOSITION</u>	Flocons obtenus après cuisson vapeur des grains de céréales.
<u>LISTE DES INGREDIENTS</u>	Flocons de blé, flocons d'orge, flocons d'avoine, flocons de seigle, flocons de riz.
<u>USAGE PREVU</u>	Ces flocons se consomment au petit-déjeuner, en galettes ou dans les potages.
<u>MODE DE PREPARATION</u>	Pas de suggestion

CARACTERISTIQUES	Tolérances	Méthode contrôle /Observations
<u>CERTIFICATION BIOLOGIQUE</u> : Produit préparé conformément au règlement CEE n°834/2007. Produit certifié par ECOCERT FR –BIO-01.		
<u>PHYSICOCHIMIQUES</u>		
Humidité :	<13 %	2 heures à 130°C
Densité :	400g/l +/- 20g/l	Dosage par niléalitre
<u>CONTAMINANTS</u>		
Résidus de pesticides organo-chlorés: et organo-phosphorés	< 0,010 mg/kg (+/- 0,005mg/kg)	ASU L 00.00-115A
<u>ORGANOLEPTIQUES</u>		
Couleur	Claire	Absence de goût et odeur déviants : rance, amer, moisi.
Goût	Typique	
Odeur	Typique	Absence de pierres, de métaux et plastiques
Flocons d'autres céréales	≤ 0,5 %	
Autre matière étrangère d'origine végétale	≤ 0,1 %	
Matières étrangères non végétales	Absence	
Insectes	Absence	
Brisures fines (< 1,4 mm)	≤ 3 %	

Allergènes : Gluten

Traces possibles de soja, de fruits à coques (noisettes, amandes, noix de cajou) et de sésame.

FICHE SPECIFICATIONS PRODUIT FINI	DESIGNATION : FLOCONS 5 CEREALES Produit issu de l'Agriculture Biologique	Page 2 sur 2
		Date création : 08/02/11
		Version : n°6
		Date révision : 13/09/2019
Emetteur : Service Qualité Celnat	Code article : F5	Réf Doc: FT Flocons 5 céréales

AUTRES CONTAMINANTS	Tolérances	REMARQUES / METHODES
MYCOTOXINES Aflatoxines B1 Aflatoxines B1, B2, G1, G2 Ochratoxine A DON Zéaralénone	≤ 2 µg/kg ≤ 4 µg/kg ≤ 3 µg/kg ≤ 750 µg/kg ≤ 75 µg/kg	ASU L 15.00-2A ASU L 15.00-2A A Thellmann, Weber : DLR 93 (1), 1997, S. 1-3A WES 072A WES 128A
Métaux lourds Plomb Cadmium	≤ 0,2 mg/kg ≤ 0,2 mg/kg	ISO 1185 / ISO 17294-2A ISO 1185 / ISO 17294-2A

CONDITIONS DE CONSERVATION :	Température : de 10 à 15°C Hygrométrie : < 60 %	
Conditionnement 500 g 5 kg 25 kg		Conditionné sous atmosphère protectrice
EMBALLAGE- CODE ARTICLE : 500 g – (code F5) 5 kg – (code F5/5) 25 kg – (code F5/25)	Film plastique Sac papier 2 feuilles Sac papier 2 feuilles	Complexe PVOH 25 µm + PEHT 40 µm
TRANSPORT : Matière première Produit fini	Transporté en camion bâché Transporté en camion bâché	

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Nutritional information typical value per 100g/ Información nutricional para 100g		
Valeur énergétique/ Energy / Valor energético	kJ	1428
	kcal	338
Matières grasses/Fat /Grasas	g	2,9
-dont acides gras saturés/ of which saturated/ cuyos saturados	g	0,8
Glucides/ Carbohydrate/ Glúcidos	g	63,3
-dont sucres/ of which sugar/ cuyos azucares	g	1,4
Protéines/ Protein/ Proteínas	g	10,4
Sel/ Salt/ Sal	g	0,010
Fibres/ Fiber/ Fibras	g	8,6