	Fiche technique produit	Référence document : MQ-FT.GMP.001 FR V2
	EMERAUDE 7 T55 25kg	Date de validation : 29/03/2021
		Code produit GMP : 00943

Description du produit :

Dénomination légale : Farine de blé T55

Liste d'ingrédients : Farine de **BLÉ** Type 55

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Poudre homogène **Couleur :** Blanc **Odeur :** Neutre

Dosage et/ou conditions d'utilisation conseillées:

Le produit devrait subir une étape de cuisson avant consommation

Caractéristiques physico-chimiques :

Critère	Contrainte	Valeur	Unité	Méthode
Humidité	≤	12,0	%	NF EN ISO 712
Cendres	Intervalle	0,50 - 0,60	%ms	NF EN ISO 2171

Ces données sont susceptibles d'évoluer en fonction des campagnes

Déclaration nutritionnelle :

	Unité	Valeurs moyennes / 100g
Valeur énergétique	kJ	1421
	kcal	335
Matières grasses totales	g	1,1
dont acides gras saturés	g	0,2
Glucides assimilables	g	70.9
dont sucres totaux	g	0,7
Fibres alimentaires	g	4,0
Protéines	g	8.4
Sel	g	0

Ces valeurs sont obtenues par calcul.

Caractéristiques sanitaires / Contaminants :

Microbiologie :

Critère	Contrainte	Valeur (m) M=10m sauf pour salmonelles où m=M	Unité	Méthode	Référence réglementaire
E.coli	≤	10	UFC/g	NF ISO6649-2	Circulaire de l'ANMF* recommandation N°5788 du 11-09-2012 (*Association Nationale de la Meunerie Française)
Staphylocoques à coagulase +	≤	10	UFC/g	NF EN ISO 6888-2	
Salmonelles	Absence dans	25 g	g	NF EN ISO 6575-1	
ASR à 46 °C	≤	10	UFC/g	NF V 08-061	

Plan de contrôle à 3 classes : valeur cible m, tolérance M= 10m

Ce document est la propriété de GMP : aucune modification ni diffusion sans autorisation

	Fiche technique produit	Référence document : MQ-FT.GMP.001 FR V2
	EMERAUDE 7 T55 25kg	Date de validation : 29/03/2021
		Code produit GMP : 00943

Ces analyses sont effectuées dans le cadre de notre Plan de Surveillance Alimentaire sur une base farine de même qualité

Filth test : NFISO11050 / AOAC	< 50/50g Insectes à tous les stades de leur développement et leurs fragments, acariens et leurs fragments < 1/50g : Poils de rongeurs et leurs fragments
Mycotoxines :	Conforme au règlement 1881/2006 et ses modifications ultérieures
Métaux lourds :	Conforme au règlement 1881/2006 et ses modifications ultérieures
Pesticides :	Conforme au règlement 1107/2009 et 396/2005 et ses modifications ultérieures
Ionisation :	Les ingrédients entrant dans la composition de ce produit n'ont subi aucun traitement d'ionisation, selon les informations transmises par nos fournisseurs.
OGM :	Conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

Conditionnement / Palettisation :

Conditionnement : Sac papier
Poids net à l'emballage : 25 kg
Palettisation : 36 sacs par palette

Condition de stockage et durée de conservation :

Durabilité minimale (DDM) : 6 mois
Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Bien refermer le sac après usage.
Produit sujet à dessiccation. La dessiccation peut entrainer une légère variation de poids.

Régime alimentaire :

Produit conforme à la définition « halal » selon les directives générales pour l'utilisation du terme « halal » (CAC/GL-24-1997)
Convient aux végétariens
Convient aux végétaliens

Données de sécurité

Le produit est un ingrédient alimentaire, et n'est pas une substance dangereuse, comme défini dans le Règlement (CE) N° 1272/2008, Article 3 et annexe I, parties 2 à 5.
Compte tenu du fait que ce produit ne représente pas un danger physique, un danger pour la santé ou un danger pour l'environnement et compte tenu du fait que ce produit ne ressort pas à une classe de danger supplémentaire pour l'UE, Règlement (CE) N° 1272/2008 n'est pas d'application sur ce produit. Ceci signifie, qu'une fiche de données de sécurité n'est pas nécessaire, ni obligatoire.

Contact :

Service Clients - Mail : serviceclients@grandsmoulinsdeparis.com - **Tel :** 08 09 100 750

Ce document est la propriété de GMP : aucune modification ni diffusion sans autorisation