

	Fiche technique produit	Référence document : MQ-FT.GMP.001 FR V3
	CAMPAILLETTE AUX 2 BLES	Date de validation : 07/02/2022
		Code produit GMP : 11642

Description du produit :

Dénomination légale : Mélange équilibré pour la fabrication de pain spécial

Ingrédients : farine de blé dur, farine de blé, farine de blé dur pré-gélatinisée, **gluten de blé**, levure sèche désactivée, farine de blé malté, agent de traitement de la farine (E300).

Farine de blé dur et farine de blé dur pré-gélatinisée : 70 %

Farine de blé tendre : 29,5 %

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect : Poudre

Odeur : Absence d'odeur étrangère

Dosage et/ou conditions d'utilisation conseillées:

Le produit devrait subir une étape de cuisson avant consommation

Déclaration nutritionnelle :

	Unité	Valeurs moyennes / 100g
Valeur énergétique	kJ	1423
	kcal	352
Matières grasses totales	g	1,7
dont acides gras saturés	g	0,3
Glucides assimilables	g	69,1
dont sucres totaux	g	2,6
Fibres alimentaires	g	3,6
Protéines	g	13,2
Sel	g	0,01

Ces valeurs sont obtenues par calcul.

Caractéristiques sanitaires / Contaminants :

Microbiologie :

Critère	Contrainte	Valeur (m) M=10m sauf pour salmonelles où m=M	Unité	Référence réglementaire
E.coli	<	10	UFC/g	Critères microbiologiques conforme à la circulaire ANMF N°5788 du 11 septembre 2012
Staphylococcus coagulase +	<	100	UFC/g	
Salmonelles	Absence dans	25	g	

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

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

Mycotoxines : Conforme au règlement 1881/2006 et ses modifications ultérieures

Métaux lourds : Conforme au règlement 1881/2006 et ses modifications ultérieures

	Fiche technique produit	Référence document : MQ-FT.GMP.001 FR V3
	CAMPAILLETTE AUX 2 BLES	Date de validation : 07/02/2022
		Code produit GMP : 11642

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 + film PE

Poids net à l'emballage : 25kg

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 entraîner 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.

Règlementation

Ce produit est conforme à la réglementation des pays de l'Union Européenne / Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Grands Moulins de Paris SA ; la responsabilité de Grands Moulins de Paris SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Grands Moulins de Paris SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.

Contact :

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