

Graines de Tournesol



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Graines de tournesol
DESCRIPTION	Graines de tournesol
POIDS NET	250gr 1,000 kg 5,000 kg 25 kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	8 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à une température jusqu'à 15°C et humidité relative ≤65%
CODE PRODUIT	13189=404018 9162 = 404019 et 4420=404020 9162D=404021 9162F (Sac)
ORIGINE	Bulgarie
CODE DOUANIER	1206.0099

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Graines de tournesol (100 %).

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Gris clair, uniforme
ASPECT	Caractéristique de la graine de tournesol
ODEUR	Neutre
GOUT	Caractéristique du tournesol

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
HUMIDITE	4-8 %	-
Pureté	Sup à 99.97%	-

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	2679 kJ soit 640 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	44 g 4.45
GLUCIDES - Dont sucres	20 g
PROTEINES	20,78 g
FIBRES	8.6 g
SEL	9 mg

5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORES TOTALES	<100 000 ufc/g
LEVURES & MOISSURES	<10 000 ufc/g
E.COLI	<10 UFC/g
BACILLUS CEREUS	<100 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence dans 25g
SALMONELLA SPP.	Absence dans 25 g

6. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		?	Traces GLUTEN
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS		?	Traces LAIT
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		?	Traces SOJA
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES		?	Traces FRUITS A COQUES
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME		?	Traces SESAME
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE		?	Traces MOUTARDE
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE		?	Traces LUPIN
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)		?	Traces SULFITES

*Présence d'allergènes selon les directives Ce produit est conforme à la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

7. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives 1829/2003 et 1830/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme au règlement CE N°396/2005.

- **AFLATOXINES**

Conforme au règlement CE N°165/2010.

- **METAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.