

## Farine pain de campagne



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Farine pain de campagne 50%
DESCRIPTION	Farines élaborées pour réaliser un authentique pain de campagne à la mie souple et à la croûte épaisse et croustillante.
POIDS NET	1,5 kg
DDM	9 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec.
CODE PRODUIT	27607
PAYS DE TRANSFORMATION	Origine France

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

Farine de BLÉ, mouture complète de SEIGLE, sel iodé, GLUTEN de BLÉ, farine de malt d'ORGE, farine pré-gélatinisée de BLÉ, acidifiant (acide lactique), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, enzymes (amylases, farine de BLÉ)), Traces éventuelles de OEUFS, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, SÉSAME.

### 2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Orange
ASPECT	Liquide homogène
ODEUR	Caractéristique du jaune d'œuf
GOUT	Caractéristique du jaune d'œuf

### 3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
Densité	500	600 maximum
Taux d'humidité	14% maximum	-



#### 4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

<b>VALEUR ENERGETIQUE</b>	<b>1377 kJ – 325 kcal</b>
<b>MATIERES GRASSES</b>	<b>1,5 g</b>
- Dont acides gras saturés	<b>0,3 g</b>
<b>GLUCIDES</b>	<b>63 g</b>
- Dont sucres	<b>1 g</b>
<b>PROTEINES</b>	<b>13 g</b>
<b>SEL</b>	<b>4,3 g</b>

#### 5. CONDITIONNEMENT

	<b>UVC : Sachet 1,5kg</b>	<b>Colis : 8 x 1,5 kg</b>	<b>Palettisation</b>
<b>EAN 13/14</b>	3663327002385	13663327002382	-
<b>POIDS NET (kg)</b>	1,5 kg	12 kg	360
<b>POIDS BRUT (kg)</b>	1,521 kg	13 kg	400
<b>DIMENSIONS (L x l x h)</b>	215 x 330 x 98 mm	430 x 310 x 250	80x120
<b>NOMBRE D'UV / COLIS</b>		8	
<b>NOMBRE DE COLIS / COUCHE</b>			6
<b>NOMBRE DE COUCHE / PALETTE</b>			5
<b>NOMBRE DE COLIS / PALETTE</b>			30

#### 6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<b>GERMES</b>	<b>CRITERES</b>
FLORE AEROBIE MESOPHILE	<1 000 000 UFC/g
ENTEROBACTERIES	<1 000 000 UFC/g
STAPHYLOCOQUES AUREUS	1000 UFC/g
SALMONELLES	Absence dans 25 g
E.COLI	100 UFC/g
LEVURE	10 000 UFC/g
MOISSISSURES	1000 UFC/g
B.CEREUS	1000 UFC/g
CLOSTRIDIUMS	1000 UFC/g

## 7. ALLERGENES\*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	
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	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

\*Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGENES).

## 8. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, 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.