

Graines de Lin Jaune



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Graines de lin jaune
DESCRIPTION	Graines de lin mûres, séchées issues de la plante <i>Linum usitatissimum</i> . Destinées à la boulangerie, saines et mûtes, soigneusement nettoyées à la machine
POIDS NET	1,000 kg (Sachet) 5,000 kg (Seau) 25 kg (sac)
DATE DE DURABILITE MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver préférentiellement dans un endroit frais (18 – 20°C) et sec, à l'abri de l'humidité. Humidité relative <65%. Température de conservation optimale : 6 - 20°C.
CODE PRODUIT	1446 (Sachet) 5209 (Seau) 84930 (sac)
ORIGINE	Allemagne, Pologne, UK, Kazakhstan, Russie, Moldavie,
CODE DOUANIER	1204.0090

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

Graines de lin jaune (99,90%).

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Jaune doré, uniforme
ASPECT	Petite graine ovale, plates, brillantes
ODEUR	Neutre, typique, pas rance
GOUT	Caractéristique du lin, pas rance

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	TOLERANCE	VALEUR CIBLE
HUMIDITE	10 % max.	-
IMPURETES (% POIDS)	0,1 %	-



4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1851 kJ soit 443 kcal
MATIERES GRASSES - Dont acides gras saturés	36,3 g 4,2 g
GLUCIDES - Dont sucres	7.4 g 2,1 g
PROTEINES	22,0 g
FIBRES	24.4 g
SEL	0,0575 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Sachet 1 kg	Colis : 12x1kg	UVC : Seau 5 kg	UVC : Sac 25kg
EAN 13/14	3663327003825	-	3663327002682	-
POIDS NET (kg)	1,000 kg	12,000 kg	5,000 kg	25,000 kg
POIDS BRUT (kg)	1,020 kg	12,240 kg	5,300 kg	25,5 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	210x75x310 mm	430x310x250 mm	270x270x202 mm	50x85 + 13/2mm
NOMBRE D'UV / COLIS		12		
PALETTISATION				
POIDS NET (kg)		360 kg	300 kg	750 kg
POIDS BRUT (kg)		392 kg	343 kg	790 kg
DIMENSIONS PALETTE (L x l x h)		EURO 80x120 cm	EURO 80x120 cm	EURO 80x120 cm
NOMBRE DE COLIS / COUCHE		6	12	5
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE		5	5	6
NOMBRE DE COLIS / PALETTE		30	60	30

6. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	<10 000 UFC/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	<1000 UFC/g
E.COLI	<100 UFC/g



BACILLUS CEREUS	<10 000 UFC/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	Absence/25 g
SALMONELLA	Absence/25 g

7. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		?	Traces éventuelles de 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	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA		?	Traces éventuelles de SOJA.
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE		?	
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN		?	
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 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.

8. 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 aux règlements CE N°1107/2009 et N°396/2005.

• MYCOTOXINES

Conforme au règlement CE N°1831/2006 et à ses modifications.

• METAUX LOURDS

Conforme au règlement CE N°1831/2006 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.