

FICHE TECHNIQUE PRODUIT  
Flocons d'Avoine

## INFORMATIONS PRODUIT

Code article : **16818**

Dénomination légale : **Flocons d'Avoine**

Code douanier : 11041290

Désignation commerciale : Flocons d'Avoine

Description du produit : Ce sont des flocons issus d'avoine nettoyée, décortiquée, cuite et écrasée ; suivi d'une opération de tamisage sur des installations de calibrage pour enlever les particules fines et grasses



### Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Flocons d'AVOINE (99,9%).

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 9 mois dans son emballage d'origine

Conditions de conservation du produit : à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	362Kcal/1524kJ
- Matières grasses	7g
Dont acides gras saturés	1,2g
- Glucides	57,7g
Dont sucres	<1%
- Fibres	9g
- Protéines	12,5g
- Sel	0,02g

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
*Flocons d'Avoine*

## SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients  
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
<b>ARACHIDE</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>CEREALES CONTENANT DU GLUTEN</b> et dérivés**	+	+	+	Flocon d'avoine
<b>CRUSTACES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>FRUITS A COQUES</b> et dérivés***	-	-	-	-
<b>LAIT</b> et dérivés (y compris lactose)	-	-	-	-
<b>LUPIN</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOLLUSQUES</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>MOUTARDE</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>ŒUFS</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>POISSONS</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>SOJA</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX</b> (supérieur à 10mg/kg)	-	-	-	-
<b>SESAME</b> et dérivés	-	-	-	-
<b>CELERI</b> et dérivés	-	-	-	-

\*\* blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

\*\*\* amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**

*Flocons d'Avoine*

**Critères microbiologiques**

<b>Germes</b>	<b>Limite maximale</b>
Flore anaérobie totale	< 1 000 000
Coliformes	< 1 000 UFC/g
Salmonelles	Absence / 25g
Moisissures	< 10 000
Levures	< 1 000

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

COULEUR	Blanc à brun
ASPECT	Flocons
ODEUR	Caractéristique de l'avoine
GOUT	Caractéristique de l'avoine

**DONNÉES LOGISTIQUES**

**UVC**

<b>EAN 13</b>	3663327003801		
<b>Poids net (kg)</b>	1kg		
<b>Poids brut (kg)</b>	1,200kg		
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	210x75x310mm		

**Colis**

<b>EAN 14</b>	13663327003808		
<b>Poids net (kg)</b>	12kg		
<b>Poids brut (kg)</b>	12,240kg		
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	430x310x250mm		
<b>Nombre d'UV / colis</b>	12		

**Palettisation**

<b>EAN 14</b>	-		
<b>Poids net (kg)</b>	360g		
<b>Poids brut (kg)</b>	392g		
<b>Dimensions (L x l x h) (cm)</b>	Euro 80x120 cm		
<b>Nombre de colis / couche</b>	6		
<b>Nombre de couches / palette</b>	5		
<b>Nombre de colis / palette</b>	30		



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

*Flocons d'Avoine*

# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **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.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

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.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.