

Version : 1

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 23/03/2016 12:28Aperçu créé le : 07/09/2021
18:09

Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Sachet 1KG T55 PP BLANC	3
L : Produits Finis	5
L.1 : Farine de blé T55	5

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 23/03/2016 12:28	Aperçu créé le : 07/09/2021 18:09
D : Liste des Allergènes			

Liste des Allergènes identifiés dans la recette :Recette			
Allergènes	Déclaration	Dans	étiquetage
Blé ou hybrides et produits à base de ces céréales	Présent	Ble tendre (Présent)	

La valeur de la colonne « Déclaration » est reprise de l'onglet « Allergènes » de la MP

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 23/03/2016 12:28	Aperçu créé le : 07/09/2021 18:09
I : Etiquetage		I.1 : Sachet 1KG T55 PP BLANC	

Fiche Technique Etiquetage de Sachet 1KG T55 PP BLANC

Section :	Sachet 1KG T55 PP BLANC		
Conditionnement concerné :	Sachet 1KG T55 PP BLANC		
Dénomination commerciale :	Farine de blé T55 PP Blanc		
Dénomination légale :	Farine de blé Type 55		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Farine de blé type 55		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	1 kg		
Poids net égoutté :			
Contenance :	Volume net :		
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	1kge		
Consigne de tri			
Point Vert (logo eco- emballage en France) :	Oui		
Logo "ne pas jeter sur la voie publique" :	Non		
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	sur le dessus du sachet		
Formule légale :	A consommer de préférence avant le : voir la date indiquée sur le dessus du paquet		
Expression :	JJ-MM-AA		
La date de péremption est-elle imprimée sur chaque emballage individuel ? :	Oui		
Numéro de lot			
Localisation :	sur le dessus du sachet		
Expression :	Lettre + horodatage		
Autres mentions obligatoires :	Produit sujet à dessiccation (perte d'eau)		
Code(s) Emballeur(s) / localisation :	EMB 35168A (C=Axiane Maure) - 36171A (B=Axiane Reuilly) - 67482 (G= GM Strasbourg)		
Conseils de conservation :			
Avant ouverture :	Pour une bonne conservation de la farine, il est nécessaire de la maintenir dans un endroit sec et frais.		
Après ouverture :	Pour une bonne conservation de la farine, il est nécessaire de la maintenir dans un endroit sec et frais.		

Pièces jointes - Généralités

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
CARREFOUR T55 060116.pdf	Emballage finalisé = BAT	07/01/2016	Veronique Perrot

Version : 1

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 23/03/2016 12:28

Aperçu créé le : 07/09/2021 18:09

I : Etiquetage

I.1 : Sachet 1KG T55 PP BLANC

Nutritionnel de Sachet 1KG T55 PP BLANC

Portion 1/1 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)		N/R	1482	1482			Valeur
Energie (kcal)		N/R	349	349			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	1, 1	1.1			Valeur
Acides gras saturés (g)		Traces					
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	73	73			Valeur
Sucres (g)		N/R	3, 9	3.9			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)		N/R	2, 3	2.3			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	9, 3	9.3			Valeur
Sel (g)		Traces					
Acides organiques (g)		N/R					
Différentes formes de salatrim		N/R					

Pièces jointes - Nutritionnel

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
analyses nutritionnelles t55 de référence.p-df	Autres [CDC]	03/12/2015	Veronique Perrot

Vitamines et minéraux Sachet 1KG T55 PP BLANC

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 23/03/2016 12:28	Aperçu créé le : 07/09/2021 18:09
L : Produits Finis		L.1 : Farine de blé T55	

Fiche Technique Produit fini de Farine de blé T55

Section : Farine de blé T55
Dénomination commerciale : Farine de blé T55

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Carrefour T55.JPG	Photo produit conditionné	05/01/2016	Veronique Perrot

Conservation de Farine de blé T55

Définition du lot : **un code produit et une DLUO**

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
Durée de vie technique :	12 Mois		
DLC ou DLUO / DDM :	12 Mois		

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Commentaire(s) - Conservation : DLUO définie selon étude ANMF (circulaire 4746 du 22 avril 2005)

Caractéristiques physico-chimiques de Farine de blé T55

Caractéristique : Humidité

Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Méthode : **NF V03-707**

Critère légal : **non**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
			<= 15, 5 %	

Caractéristique : Poids

Caractéristique applicable : **A la fabrication**

Méthode : **trieuse pondérale**

Critère légal : **oui**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		1000 gramme		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		TU1 : 985g TU2 : 970g	

Version : 1

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 23/03/2016 12:28Aperçu créé le : 07/09/2021
18:09

L : Produits Finis

L.1 : Farine de blé T55

Caractéristique : ProtéinesCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **NF V03-707**Critère légal : **non**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		9 %		

Caractéristique : Taux de cendresCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **NF ISO 2171 / Infra-Rouge**Critère légal : **oui**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
0, 5 %<				<0, 6 %

Caractéristique : HagbergCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **NF EN ISO 3093**Critère légal : **non**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
150 secondes				

Caractéristique : Filth-testMéthode : **NF 11050**Critère légal : **non**Précision : **Plan de Surveillance Alimentaire**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Fragments insectes <50/50g Poil rongeur < 1/50g	

Caractéristique : PlombMéthode : **NF ISO 11466**Critère légal : **oui**Précision : **Plan de Surveillance Alimentaire**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<0, 2 ppm

Version : 1

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 23/03/2016 12:28Aperçu créé le : 07/09/2021
18:09

L : Produits Finis

L.1 : Farine de blé T55

Caractéristique : CadmiumMéthode : **NF ISO 11466**Critère légal : **oui**Précision : **Plan de Surveillance Alimentaire**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<0, 1 ppm

Caractéristique : PesticidesMéthode : **HPLC**Critère légal : **oui**Précision : **Plan de Surveillance Alimentaire**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
			LMR applicables

Caractéristique : Deoxynivaléno / DONMéthode : **HPLC**Précision : **Plan de Surveillance Alimentaire**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<750 ppb

Caractéristique : Ochratoxine AMéthode : **HPLC**Précision : **Plan de Surveillance Alimentaire**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<3 ppb

Caractéristique : ZéaralénoneMéthode : **HPLC**Précision : **Plan de Surveillance Alimentaire**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<75 ppb

Caractéristique : Aflatoxine B1Méthode : **HPLC**Précision : **Plan de Surveillance Alimentaire**

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 23/03/2016 12:28	Aperçu créé le : 07/09/2021 18:09
L : Produits Finis		L.1 : Farine de blé T55	

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<2 ppb

Caractéristique : Aflatoxines B1 B2 G1 G2Méthode : **HPLC**Précision : **Plan de Surveillance Alimentaire**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
				<4 ppb

Caractéristiques organoleptiques de Farine de blé T55**Type : Inscription DLUO + N°lot**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Méthode visuelle**Cible : **Présence et lisible**Non- conformité : **Absence ou illisible****Type : Couleur**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Méthode visuelle**Cible : **Blanc crème avec peu de piqûres de son****Type : Odeur**Caractéristique applicable : **A la fabrication**Précision : **Méthode sensorielle**Cible : **odeur franche de farine****Caractéristiques microbiologiques de Farine de blé T55****Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R****Caractéristique : Escherichia coli**Caractéristique applicable : **Autre**Méthode : **ISO 16649-2**Précision : **Plan de Surveillance Alimentaire**Critère légal : **NON**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<10 germes/g	<100 germes/g	

Caractéristique : Anaérobies sulfito- réducteurs à 46°CCaractéristique applicable : **Autre**Méthode : **NF ISO15213**Précision : **Plan de Surveillance Alimentaire**Critère légal : **NON**

Cible	Tolérance	Non- conformité
<10 germes/g	<100 spores/g	

Version : 1	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 23/03/2016 12:28	Aperçu créé le : 07/09/2021 18:09
L : Produits Finis		L.1 : Farine de blé T55	

Caractéristique : Salmonella à 37°C		
Caractéristique applicable :	Autre	
Méthode :	NF 08-052	
Précision :	Plan de Surveillance Alimentaire	
Critère légal :	NON	
Cible	Tolérance	Non- conformité
ABSENCE dans 25g	ABSENCE dans 25g	
Caractéristique : Staphylocoques à coagulase positive		
Caractéristique applicable :	Autre	
Méthode :	NF EN ISO 6888.3	
Précision :	Plan de Surveillance Alimentaire	
Critère légal :	NON	
Cible	Tolérance	Non- conformité
<10 germes/g	<100 germes/g	

Commentaire(s) - Caractéristiques : Précision sur type de caractéristique « Hagberg » : 1/lot

Conservation d'échantillons de Farine de blé T55	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	2 sachets par lot
Durée :	12 mois
Lieu :	echantillothèque par site
Conditions :	endroit sec et température ambiante