



Direction Qualité

## SEMOULE DE BLE DUR

FINE

MOYENNE

Le 01/10/2020

Version : 4

Page : 1/2

### DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Semoule de Blé dur
- **Format** : Fine et Moyenne
- **Poids Net Total** : 5 kg
- **Adresse** : 37 bis rue Saint Romain 69008 Lyon
- **Site Fabrication** : France

### LISTE DES INGREDIENTS

100% Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure  
Contient du gluten  
Origine Semoule : France

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

VN à mettre à jour

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1548 kJ
Energie kcal	365 kcal
Matières grasses	2,0 g
dont acides gras saturés	0,35 g
Glucides	72,0 g
dont sucres	3,7 g
Fibres alimentaires	3,6 g
Protéines	12,0 g
Sel	0 g

🔗 **Score nutritionnel\***: -4

🔗 **Classement nutritionnel\*** (A/ B/ C/ D/ E) : A

\*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »

### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	14.5% ≤ 16%	NF V 03-707
Cendres	≤ 1,10	NF V 03-720
Protéines	≥ 12%	NF V 03-050
Acidité	≤ 0.05%	NF V 03-712

Granulométrie :

	<i>Refus</i>	<i>Passant</i>
Semoule type Fine	Tamis 355µm : 2-15%	Tamis 180µm : <5%
Semoule type Moyenne	Tamis 800 µm : 0-3%	Tamis 450 µm : 2-7%



# SEMOULE DE BLE DUR

## FINE

## MOYENNE

Le 01/10/2020

Version : 4

Page : 2/2

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	teinte uniforme ambrée, jaune clair ou blanc crème ;	Visuel
Gout et odeur	odeur franche et saine.	Dégustation
Texture	Produit réhydraté : texture en bouche élastique, ni farineuse, ni pâteuse.	Dégustation

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	$\leq 10^3$ /g	NF EN ISO 7932

OGM : non concerné

Ionisation : non concerné

### DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 2 ans (Jour-Mois-Année)

Conservation à température ambiante, au sec

### REGLEMENTATION

#### Conforme à :

- Décret « Pâtes Alimentaires » 55-1175 du 31/08/55
- Arrêté « Pâtes-Semoules de blé dur » du 27/05/57
- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires