SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-mail : info@fuseau-sas.com

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Flocons d'Avoine

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : **404033(1kg)** **404034(1kg eco)** **404035(5kg)**

Dénomination légale : **Flocons d'Avoine**

Code douanier : 11041290

Désignation commerciale : Flocons d'Avoine

Déclaration d'ingrédients – *en conformité au règlement INCO (1169/2011)*
Flocons **d'AVOINE**

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 8 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	363Kcal/1530kJ
- Matières grasses	7g
Dont acides gras saturés	1,24g
- Glucides	58g
Dont sucres	<1%
- Protéines	12,5g
- Sel	0,03g

SAS DELICES AGRO - 8 rue de la Claie
49070 BEAUCOUZE
Tel : 02.41.35.10.90 - Fax : 02.41.35.10.91
SITE : www.tresorsdechefs.com
E-mail : info@fuseau-sas.com

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*
ARACHIDE et dérivés	-	-	+	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	+	+	+	AVOINE
CRUSTACES et dérivés	-	-	+	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	+	Traces possibles de FRUITS A COQUES
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	+	Traces possibles de LAIT
LUPIN et dérivés	-	-	+	Traces possible de LUPIN
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	+	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	+	Traces possibles de MOUTARDE
ŒUFS et dérivés	-	-	+	-
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	-	-	+	Traces possible de SOJA
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	+	Traces possibles de SULFITES
SESAME et dérivés	-	-	+	Traces possibles de SESAME
CELERI 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.

Critères microbiologiques	
Germes	**Limite maximale**
Flore aérobie totale	< 1 000 000UFC/g
Salmonelles	Absence / 25g
Moisissures	< 10 000 UFC/g
Levures	< 1 000 UFC/g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
COULEUR	Beige, marron clair
ASPECT	Flocons
ODEUR	Caractéristique de l'avoine ,sans odeur étrangère
GOUT	Caractéristique de l'avoine, sans odeur étrangère

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.

- **CONTAMINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915

- **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 sur 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.