

Dénomination du produit : Intitulé : Farine de Sarrasin Français  
Type : Procédé technique utilisé : cylindres

Utilisation prévue : Essentiellement galettes de sarrasin et produits dérivés  
Utilisation possible en Pain Courant Français : Oui  Non

Caractéristiques techniques : (cochez les cases concernées)  
 Incorporation d'ingrédients dans l'état au moulin  
 Incorporation d'issues  
 Mélange de farines

Liste des ingrédients : Farine de sarrasin origine France (Normandie).

Allergènes majeurs : (selon la directive 2003/89/CE)  
 Les céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ainsi que leurs hybrides ou leurs produits) : Blé et Gluten  
 Les crustacés et produits dérivés  
 Les œufs et produits dérivés  
 Les poissons et produits dérivés  
 Les arachides et produits dérivés  
 Le soja et produits dérivés  
 Le lait et produits laitiers (y compris le lactose)  
 Les fruits à coques (à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix du Queensland) et produits dérivés  
 Le céleri et produits dérivés  
 La moutarde et produits dérivés  
 Les graines de sésame et produits dérivés  
 L'anhydride sulfureux et les sulfites en concentration de 10 mg/kg ou plus.

Garantie de produits non OGM :  OUI  NON

Suivi des grains : Lorsqu'ils nous livrent du sarrasin, nos fournisseurs s'engagent à respecter le cahier des charges de la minoterie Dubois-Rioux. C'est-à-dire que :  
 Les sarrasins livrés doivent répondre à certains critères physico-chimiques. Avant enlèvement des contrôles sont réalisés sur le sarrasin; si les valeurs obtenues sont non-conformes, le lot ou le camion sont refusés.  
 La benne de livraison doit être propre.  
 Les semences devront être certifiées de variétés pures et non OGM.  
 Sur le bon de livraison doit figurer le lieu de stockage et l'origine du grain. Ces informations nous servent de traçabilité.

Norm, Fonction	Emis par Stéphane POIRIER Chef meunier	Validé par Stéphane POIRIER Chef meunier	Date : Olivier DUBOIS Directeur Général	Visa :
	Approuvé par			

<p>S.M.O.28.B Date de création : 28/08/2008 Date de mise à jour : 24/03/15 Page : 2/2</p>	<p><b>FICHE PRODUIT</b> <b>FARINE DE SARRASIN</b> <b>ORIGINE FRANCE</b></p>	<p><b>Minoterie</b> <b>DUBOIS-RIOUX</b></p>
<p><b>Suivi de la farine :</b></p> <p>Des contrôles sur chaque lot sont réalisés afin de vérifier que la farine aura les caractéristiques désirées et les critères imposés par la réglementation.</p> <p>La traçabilité de nos produits (via des enregistrements) commence à la réception du grain et va jusqu'à la livraison de la farine chez le client.</p>		
<p><b>Caractéristiques Physico-chimiques :</b></p> <p><b>Taux d'humidité : &gt; 15,5 %</b></p>		
<p><b>Critères sanitaires:</b> (relatif aux produits de moutures)</p> <p><b>Résidus pesticides :</b> Pesticides organochlorés, Pyrétroïdes dont deltaméthrine, Pesticides organophosphorés dont malathion, chlorpyrifos méthyl et pyrimiphos méthyl, selon les normes européennes en vigueur.</p> <p><b>Mycotoxines :</b> Aflatoxines totales : &lt; 4 µg/kg Ochratoxines : &lt; 3 µg/kg Zéaralénone : &lt; 75 µg/kg DON : &lt; 750 µg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques :</b> Aflatoxines B1 : &lt; 2 µg/kg Zéaralénone : &lt; 75 µg/kg</p> <p><b>Critères microbiologiques :</b> Flora aérobie mésophile : &lt; 100 000/g Coliformes totaux : &lt; 1 000/g Salmonelle : absence dans 25 g Moississures : &lt; 1 000/g Staphylococcus aureus : absence dans 1 g Coliforme thermotolérant : &lt; 50 Filt test : &lt; 50 fragments d'insectes / 50 g Absence de poils de rongeurs, de larves et d'acariens entiers / 50 g</p>		
<p><b>Aspect :</b></p> <p><b>Couleur :</b> grise - légères piqures. <b>Odeur :</b> agréable - plutôt forte Pulvéulent</p>		
<p><b>Emballage et conditionnement :</b></p> <p><b>Type d'emballage :</b> sacs 25 kg, ou en vrac <b>Matériau d'emballage :</b> papier 2 feuillets à usage alimentaire</p>		
<p><b>Conditions de conservation :</b></p> <p>A stocker à l'abri de la chaleur et de l'humidité dans un local propre <b>DLUO :</b> 12 mois à compter de la date de fabrication.</p>		
<p><b>Conditions d'utilisation :</b></p> <p>La farine est une matière vivante; le professionnel saura adapter son travail aux évolutions. Bien refermer le sac entamé après utilisation (pour éviter toute contamination par des corps étrangers, et la prise éventuelle d'humidité).</p>		