

	FICHE SPECIFICATIONS PRODUIT FINI	DESIGNATION : <b>FLOCONS D'ORGE</b> Produit issu de l'Agriculture Biologique	Page 1 sur 2
			Date création : 08/02/11
	Emetteur : Service Qualité Celnat	Version : n°4	
		Date révision : 17/11/2014	
		Réf Doc: FT Flocons d'orge	

<b><u>DEFINITION/COMPOSITION</u></b>	Flocons obtenus après cuisson vapeur de grains d'orge de l'espèce Hordeum Sp.
<b><u>LISTE DES INGREDIENTS</u></b>	Grains d'orge
<b><u>USAGE PREVU</u></b>	Ces flocons se consomment au petit-déjeuner, en galettes ou dans les potages.
<b><u>MODE DE PREPARATION</u></b>	Pas de suggestion

CARACTERISTIQUES	Tolérances	Méthode contrôle /Observations
<b><u>CERTIFICATION BIOLOGIQUE</u></b> : Produit préparé conformément au règlement CEE n°834/2007. Produit certifié par ECOCERT FR- BIO-01.		
<b><u>PHYSICOCHIMIQUES</u></b>		
Humidité :	<13 %	2 heures à 130°C
Densité :	390 g/l +/- 20 g/l	Dosage par niléalitre
<b><u>CONTAMINANTS</u></b>		
Résidus de pesticides organo-chlorés: et organo-phosphorés	< 0,010 mg/kg (+/- 0,005mg/kg)	ASU L 00.00-115A
<b><u>ORGANOLEPTIQUES</u></b>		
Couleur	Claire	Absence de goût et odeur déviants : rance, amer, moisi.
Goût	Typique	
Odeur	Typique	
Flocons d'autres céréales	≤ 0,5 %	
Matière étrangère d'origine végétale	≤ 0,1 %	
Matières étrangères non végétales	Absence	
Insectes	Absence	
Brisures fines (< 1,4 mm)	≤ 3 %	

**Allergènes : Gluten**

Traces possibles de soja, de fruits à coques (noisettes, amandes, noix de cajou) et de sésame.

	<b>FICHE SPECIFICATIONS PRODUIT FINI</b>	<b>DESIGNATION :</b> <b>FLOCONS D'ORGE</b> Produit issu de l'Agriculture Biologique	Page 2 sur 2
			Date création : 08/02/11
	Emetteur : Service Qualité Celnat	Version : n°4	
		Date révision : 17/11/2014	Réf Doc: FT Flocons d'orge

AUTRES CONTAMINANTS	Tolérances	REMARQUES / METHODES
<b>MYCOTOXINES</b>  Aflatoxines B1 Aflatoxines B1, B2, G1, G2 Ochratoxine A DON Zéaralénone	$\leq 2 \mu\text{g/kg}$ $\leq 4 \mu\text{g/kg}$ $\leq 3 \mu\text{g/kg}$ $\leq 750 \mu\text{g/kg}$ $\leq 75 \mu\text{g/kg}$	ASU L 15.00-2A ASU L 15.00-2A A Thellmann, Weber : DLR 93 (1), 1997, S. 1-3A WES 072A WES 128A
<b>Métaux lourds</b>  Plomb Cadmium	$\leq 0,2 \text{ mg/kg}$ $\leq 0,1 \text{ mg/kg}$	ISO 1185 / ISO 17294-2A ISO 1185 / ISO 17294-2A

<b>CONDITIONS DE CONSERVATION :</b>	Température : de 10 à 15°C Hygrométrie : < 60 %	
<b>DLUO :</b> Conditionnement 500 g 25 kg	15 mois 12 mois	Conditionné sous atmosphère protectrice
<b>EMBALLAGE :</b> 500 g 25 kg	Film plastique Sac papier 3 feuilles	Complexe PVOH 25 µm + PEHT 40 µm
<b>TRANSPORT :</b> Matière première Produit fini	Transporté en camion bâché Transporté en camion bâché	

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g /            Nutritional information typical value per 100g/            Información nutricional para 100g</b>		
Valeur énergétique/ Energy / Valor energético	kJ	1415
	kcal	335
Matières grasses/Fat /Grasas	g	2,1
-dont acides gras saturés/ of which saturated/ cuyos saturados	g	1,1
Glucides/ Carbohydrate/ Glúcidos	g	63,3
-dont sucres/ of which sugar/ cuyos azucares	g	1,2
Protéines/ Protein/ Proteínas	g	11,2
Sel/ Salt/ Sal	g	0,005
Fibres/ Fiber/ Fibras	g	8,8