

DESCRIPTION DU PRODUIT / DESCRIPTION OF THE PRODUCT

DESCRIPTION : Farine de maïs traitée thermiquement (procédé Farigel)
DESCRIPTION: Heat-treated maize flour by Farigel process

LISTE D'INGREDIENTS : Farine de maïs
INGREDIENTS: Maize flour

APPLICATION : Liaison à froid/ Texturation/ Nutrition/ Extrusion
USES: Binding in cold water/ texturation/ nutrition/ extrusion



Sur demande spécifique / On specific request

Gluten free = ingrédient contenant moins de 20 ppm de gluten (gluten < 20 ppm)
Gluten free = ingredient containing less than 20 ppm of gluten (gluten < 20 ppm)

PROPRIETES PHYSICO CHIMIQUES / PHYSICAL AND CHEMICAL SPECIFICATIONS

		VALEURS / VALUES	METHODES / METHODS
HUMIDITE :	MOISTURE:	< 12 %	ISO 712
CENDRES (pour 100g) :	ASH (for 100g):	0,5 %	NFV 03-720
GRANULOMETRIE :	PARTICLE SIZE:		
Refus à 250µm	Retained on 250µm	2 % max	Tamis / Sieve NFX 11504
Passage à 100µm	Through 100µm	30 % max	
VISCOSITE :	VISCOSITY:		
A froid (25°C)	Cold (25°C)	3000 mini	Brookfield RVT M6 V50 / Solution 20%

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100G

PROTEINES (N x 6.25):	PROTEINS (N x 6.25):	8,7 %
GLUCIDES :	CARBOHYDRATES:	76 %
dont fibres	of which fibres	9,4 %
LIPIDES :	LIPIDS:	2,8 %
Ces valeurs sont théoriques et sont données à titre indicatif (source SFK). These values are theoretical and are only an indication (SFK source).		

CONDITIONNEMENT, PALETTISATION / PACKAGING

Sac papier de 25 kg, 2 feuillets sur palettes perdues housées 100x120 cm
Multiwall paper sacks of 25 kg net, on non returnable stretch wrapped pallets 100 x 120 cm

Big-bag de 1000 kg sur palette 100x120 cm avec intercalaire plastique
Big-bag 1000 kg on pallet 100x120 cm with plastic interlayer

MARQUAGE / MARKING

Etiquette : Produit / référence / ingrédients / date de conditionnement / n° de lot / DLUO / poids net / stockage /
Nom et adresse du fabricant

Label: product / reference / components / storage / packaging date / batch n° / expiry date / net weight / Name and address of manufacturer

Les informations de nos fiches techniques n'ont pour but que d'illustrer leurs possibilités d'emploi. Celles-ci n'impliquent aucune garantie ou engagement de notre part vis-à-vis des acheteurs de nos produits ainsi que des droits appartenant à des tiers. Pour les applications soumises à règlement, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.

CONDITIONS DE STOCKAGE, DUREE DE CONSERVATION / STORAGE, SHELF LIFE

12 mois dans un endroit sec et frais dans l'emballage d'origine fermé

12 months when kept dry and cool in unopened original sacks

SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY

MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY:

		VALEURS / VALUES	METHODES / METHODS	
Flore totale	<i>Total plate count</i>	10 000/g	ISO 4833 adaptée	Plan à 3 classes (Valeurs cibles m, Satisfaisant $\leq m$, Acceptable $\leq M = 10m$)
Coliformes fécaux	<i>Faecal coliforms</i>	10/g	ISO 4832 adaptée	3 classes plan (Target m, Satisfactory $\leq m$, Acceptable $\leq M = 10m$)
Levures	<i>Yeast</i>	200/g	ISO 7954 adaptée	
Moisissures	<i>Moulds</i>			

MYCOTOXINES : Nous attestons que le produit est conforme au règlement 1881/2006/CE et ses modifications successives.
MYCOTOXINS: *We commit ourselves that this product is in compliance with the regulation 1881/2006/EC and its series of modifications.*

METAUX LOURDS : Nous attestons que le produit est conforme au règlement 1881/2006/CE et ses modifications successives.
HEAVY METALS: *We commit ourselves that this product is in compliance with the regulation 1881/2006/EC and its series of modifications.*

PESTICIDES : Nous attestons que le produit est conforme au règlement 149/2008/CE et ses modifications successives.
PESTICIDES: *We commit ourselves that this product is in compliance with the regulation 149/2008/EC and its series of modifications.*

IONISATION : Nous certifions que le produit n'a pas subi de traitement ionisant.
IONIZATION: *We certify that this product has not undergone ionization treatment.*

OGM : Nous attestons par la présente que toutes les matières premières entrant dans ce produit et le produit lui même ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés. En conséquence de quoi, ce produit n'est pas étiquetable concernant les organismes génétiquement modifiés conformément aux derniers règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 CE publiés le 18 octobre 2003 au Journal Officiel de l'Union Européenne.
GMO: *This product and its components do not result from GMO.*
As a consequence, this product does not request labelling concerning GMO,
In accordance with the European Regulations EC 1829 & 1830/2003.

ALLERGENES : Allergène(s) présent(s) dans le produit : présence éventuelle de gluten
Allergène Directive CE 2000/13 et ses modifications successives
ALLERGENS: *Allergen present in the product: possible traces of gluten*
Allergen Directive CE 2000/13 and its series of modifications.

HYGIENE : Nous attestons que le produit est conforme à la réglementation CE du Paquet Hygiène, règlement 852/2004.
HYGIENE: *We commit ourselves that this product is in compliance with the regulation EC of Hygiene package, regulation 852/2004.*

Les informations de nos fiches techniques n'ont pour but que d'illustrer leurs possibilités d'emploi. Celles-ci n'impliquent aucune garantie ou engagement de notre part vis-à-vis des acheteurs de nos produits ainsi que des droits appartenant à des tiers. Pour les applications soumises à règlement, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée.