

<b>CODE</b> FT 1034 <b>VERSION</b> Officiel 01	<b>Semoule moyenne</b>	Date d'application 15/01/2021
---	------------------------	----------------------------------

<b>Dénomination légale de vente</b>	Semoule de blé dur en l'état
<b>Liste d'ingrédients</b>	100% Semoule de <b>blé dur</b>
<b>Allergènes</b>	Contient du gluten
<b>Valeurs nutritionnelles pour 100g de semoule</b>	
Energie	1505 kJ / 355 kcal
Matières grasses	1,9 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	0,3 g
Glucides	70 g
<i>Dont sucres</i>	4,5 g
Fibres alimentaires	3 g
Protéines	13 g
Sel	0,020 g
<b>DDM</b>	Big bag : Mois en cours + 6 mois Sachets de 1kg, sacs de 5kg et 25kg : mois en cours + 12 mois
<b>Conditions de conservation</b>	A conserver dans un endroit frais et sec
<b>Origine</b>	Fabriqué en France 100% blé dur français

<b>Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques</b>			
<b>Teneur en cendres</b>	≤ 0,90% s.m.s.	<b>Granulométrie indicative</b>	<b>Refus au tamis 800µm</b> cible : 0% - 1% <b>Refus au tamis 710µm</b> cible : 0% - 5% <b>Passant au tamis 315µm</b> cible : 0% - 5%
<b>Humidité</b>	≤ 14,5%		
<b>Acidité grasse</b>	≤ 0,05% en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> s.m.s.		
<b>Texture</b>	Plus ou moins granuleuse	<b>Odeur et saveur</b>	Typique de la semoule de blé dur

<b>Microbiologie/ Contaminants</b>			
<b>Microbiologie</b>			
<b>Flore totale mésophile</b>	≤ 100 000 ufc/g	<b>Staphylocoques à coagulase positive</b>	Absence/1g
<b>E.coli</b>	≤ 10 ufc/g	<b>Salmonella</b>	Absence/25g
<b>Anaérobies sulfito-réducteurs</b>	≤ 10 ufc/g	<b>Levures</b>	≤ 1000 ufc/g
<b>Bacillus cereus</b>	≤ 100 ufc/g	<b>Moisissures</b>	≤ 1000 ufc/g
<b>Pesticides, mycotoxines, métaux lourds</b> : Le produit est conforme à la réglementation européenne en vigueur.			
<b>OGM</b> : Le produit fini est conforme aux règlements européens n°1829/2003 et n°1830/2003 et leurs modifications.			
<b>Ionisation</b> : Le produit fini ne subit pas de traitement d'ionisation et n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées.			

<b>Alimentarité de l'emballage</b>
L'emballage du produit est conforme à la réglementation européenne en vigueur et particulièrement au règlement (CE) n°1935/2004 et ses modifications.

<b>Conditionnements possibles</b>
sachet 1kg, sac 5kg, sac 25kg, Big bag

**PASTACORP ROUEN**

9, Boulevard de l'Ouest – 76000 Rouen - Tél. 02 32 10 56 56 - Fax. 02 32 10 56 59

		<b>Technical documentation</b>	Page <b>2/2</b>
<b>CODE</b> <b>VERSION</b>	FT 1034 Officiel 01	<b>Coarse semolina</b>	Date of application 15/01/2021

<b>Legal selling name</b>	Durum wheat semolina		
<b>Ingredient</b>	100% <b>Durum wheat</b> semolina		
<b>Allergens</b>	Contains gluten		
<b>Nutritional values for 100g of dry semolina</b>			
Energy			1505 kJ / 355 kcal
Total Fat			1,9 g
Of which saturates			0,3 g
Carbohydrate			70 g
Of which sugars			4,5 g
Fiber			3 g
Protein			13 g
Salt			0,020 g
<b>BBD</b>	Big bag : Month in process + 6 months 1kg bag, 5 kg bag, 25kg bag, 50kg bag : month in process + 12 months		
<b>Storage conditions</b>	Store in a cool, dry place		
<b>Origin0</b>	Made in France 100% French durum wheat		

<b>Chemical, physical and organoleptical characteristics</b>			
<b>Ash content</b>	≤ 0,90% on d.m.	<b>Indicative particule size</b>	<b>Retained on 800µm</b> target : 0% - 1% <b>Retained on 710 µm</b> target : 0% - 5% <b>Passing through 315µm</b> target : 0% - 5%
<b>Moisture</b>	≤ 14,5%		
<b>Fat acidity</b>	≤ 0,05% of H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> on d.m.		
<b>Texture</b>	More or less granular	<b>Odour &amp; savour</b>	Typical of durum wheat semolina

<b>Microbiology / Contaminants</b>			
<b>Microbiology</b>			
<b>Total mesophilic flora</b>	≤ 100 000 cfu/g	<b>Coagulase positive staphylococcus</b>	Absence/1g
<b>E.coli</b>	≤ 10 cfu/g	<b>Salmonella</b>	Absence/25g
<b>Anaerobic sulfito-reducing bacterias</b>	≤ 10 cfu/g	<b>Yeasts</b>	≤ 1000 cfu/g
<b>Bacillus cereus</b>	≤ 100 cfu/g	<b>Moulds</b>	≤ 1000 cfu/g
<b>Pesticides, mycotoxins, heavy metal:</b> The product complies with the EU regulations in force.			
<b>OGM:</b> The finished product complies with the UE Regulations n°1829/2003 and n°1830/2003 and its amendments.			
<b>Ionisation:</b> The finished product is not treated with ionising radiations and is not produced from ionised raw materials .			

<b>Food contact</b>
The packaging is complying with EU regulations in force especially with regulation (EC) n°1935/2004 and its amendments.

<b>Possible packaging</b>
1kg bag, 5kg bag, 25kg bag, Big bag