

| | | |
|--|--|----------------------------|
|  <p>alliance Bio Cultivons notre nature</p> | GRAINES DE COURGE BIO SAC DE 3 KG | INS.33b |
| | | Date création : 17/10/2018 |
| | | Version : 3 |
| | | Date révision : 25/03/2021 |



| CARACTERISTIQUES | VALEURS STANDARDS/TOLERANCE | METHODE CONTROLES/OBSERVATIONS |
|--|---|------------------------------------|
| CERTIFICATION BIOLOGIQUE : | Produit préparé conformément au règlement CEE n°834/2007, N°889/2008. Produit certifié par Ecocert FR-Bio-01 et conforme à la norme EN 45011 | |
| FAMILLE | Céréales | Oléagineux |
| ORIGINE | Lot et Garonne | |
| CONDITIONNEMENT EXPEDITION | - 49 UVC par palette - 294 Kg Poids Net - 355 Kg Poids Brut - 2 UVC par carton - 6 Kg Poids Net - 6,4 Kg Poids Brut | Sac plastique |
| CODE GTIN CODE GTIN COLIS CODE GTIN PALETTE | 3701215678073 13701215678070 23701215678077 | |
| PHYSICOCHIMIQUES | | |
| Impuretés total : | 0,01 % | |
| CONTRÔLE PRODUIT (avant conditionnement) | | |
| Graines étrangères | Maxi: 0,001% | |
| Graines tachées, germées, cassées | Maxi: 0,01 % | |
| Graines toxiques (datura, liseron, nielle) | Maxi:0,001% | |
| Matières organique (débris végétaux) | Maxi: 0,001% | |
| Graines parasitées non habitées | Maxi: 0,001% | |
| Graines parasitées habitées | Absence | |
| Corps étrangers : | | |
| Métaux >2 mm | Absence | |
| Autres corps étrangers | Maxi: 0,001 % | |
| ORGANOLEPTIQUES | | |
| Aspect | Grains entiers | |
| Couleur | Vert foncé | |
| Odeur | Typique | |
| Ingrédient | 100% graines de courge bio | Absence d'odeur de rance, de mois. |
| DUREE DE CONSERVATION | DLUO = 20 mois DLUO minimale à réception: 2/3 de la DLUO totale | |
| CONDITION DE STOCKAGE ET D'UTILISATION | Sac palstique Produit à conserver à l'abri de la chaleur, de l'humidité et de la lumière.Prêt à la consommation. Ne convient pas à l'alimentation des nourrissons Produit pouvant être utilisé comme matière première destinée à l'alimentation animale | |

| CARACTERISTIQUES | VALEURS STANDARDS/TOLERANCE | METHODE CONTROLES/OBSERVATIONS |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------|
| CONTAMINANTS | | |
| Résidus de pesticides : | < 0,010 mg/kg (Limite quantifiable) | Méthode interne phytocontrôle |
| Glyphosate-PCB : | < 0,010 mg/kg (Limite quantifiable) | Méthode interne phytocontrôle |
| Mycotoxines : | | Méthode interne phytocontrôle |
| AflatoxinesB1 | ≤ 2 µg/kg | |
| AflatoxinesB1, B2, G1, G2 | ≤ 4 µg/kg | |
| Ochratoxine A | ≤ 3 µg/kg | |
| DON | ≤ 750 µg/kg | |
| Zéaralénone | ≤ 75 µg/kg | |
| Fumonisine (B1+B2) | ≤ 1000 µg/kg | |
| Métaux lourds : | | Méthode interne phytocontrôle |
| Plomb | ≤ 0,2 mg/kg | |
| Cadmium | ≤ 0,5 mg/kg | |
| Alcaloïdes tropaniques : | ≤ 10 µg/kg | |
| VALEURS NUTRITIONNELLES | | |
| Valeur énergétique | 2363 kJ/100g - 570 kcal/100g | Ciqual |
| Quantité de matières grasses | 45g/100g | |
| Dont acides gras saturés | 8,8 g/100g | |
| Glucides | 1,2 g/100g | |
| Dont sucres | 1,2 g/100g | |
| Protéines | 36 g/100g | |
| Fibres | 11 g/100g | |
| Sel | 0,04 g/100g | |
| ALLERGENES | | |
| Involontaire | Gluten, Soja | Méthode interne phytocontrôle |
| Fortuite | Moutarde (sauvage) | |
| MICROBIOLOGIQUES | | |
| Flore aérobie 30 °C | < 10 000 /g | Méthode interne phytocontrôle |
| Levures et moisissures | < 5 000 /g | |
| Entérobactéries | < 10 /g | |
| Bacillus cereus | < 100 /g | |
| Salmonella | Absence dans 25g | |
| Listeria | Absence dans 25g | |
| ASR à 46 °C | < 10 /g | |
| Staphylocoques à coagulase + | < 100 /g | |

Données complémentaires :

Produit non OGM

Produit non soumis à un traitement d'ionisation.

Le produit doit respecter la réglementation Européenne, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (bonnes pratiques de stockage, ...). Le produit doit respecter la réglementation Européenne en vigueur concernant les contaminants : mycotoxines, métaux lourds, radioactivité. Produit préparé conformément au règlement 178/2002, 852/2004, 767/2009 et 853/2004.