

	Spécifications du Produit	QA-7421-LS-041
		Date de sortie : 25-04-22
		Version N° : 14
		Date de révision : 24-04-25

1. Dénomination

Flocons d'avoine 500

2. N° du Produit

2402

Intrastat/customs/HS code: 11041290

3. Description

- * Avoine nettoyée, décortiquée, triée et stabilisée
- * Cuite, floconnée au poids spécifique désiré par le client, et tamisée
- * Couleur: beige, flocons, non moisissante
- * Origine matière première: Finlande, Angleterre, Irlande, Suède, Estonie, Lettonie



4. Analyse Chimique

Nutrients (%)

	%	kcal/g	kJ/g
* humidité	11,50		
* lipides	6,50	9	37
dont saturés	1,05		
dont mono-insaturés	2,80		
dont poly-insaturés	2,65		
* protéines	13,50	4	17
* glucides	66,50		
dont sucres	1,00		
dont amidon	58,00		
* glucides digestibles	54,50	4	17
* fibre alimentaires (AOAC)	12,00	2	8
* cendres brutes	2,00		
* valeur nutritive /100g	100,00	354,5	1492,5

Minéraux

	mg/100g
* Sodium (Na)	5,0
* Potassium (K)	450,0
* Phosphore (P)	430,0
* Calcium (Ca)	10,0
* Magnesium (Mg)	160,0
* Fer (Fe)	5,0

Contaminants

En accordance à la législation européenne (FOOD)

Pesticides: EU 396/2005 y compris les modifications et corrections

Contaminants et Mycotoxines: EU 1881/2006, y compris modifications et corrections

Metaux Lourds	Max. ppb
Plomb (Pb)	200
Cadmium (Cd)	100
Mercure (Hg)	30
Arsenic (As)	20

Mycotoxines	Max. ppb
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	4
Aflatoxine B1	2
Ochratoxine A (OTA)	3
Deoxynivalenol (DON)	500
Zearalenon (ZEA)	50

5. Caractéristiques Physico-Chimiques

Paramètres	Valeur	
Humidité	maximum	13,00%
Densité	standard	500 g/l
Cosses	maximum	10/100g

6. Caractéristiques Microbiologiques

Micro-organisme	cfu / g
Nombre Germes tot.	< 10.000
Moisissures & Levures	< 2500
E Coli	<10
Salmonella spp.	absent en 25 gr.

	Spécifications du Produit	QA-7421-LS-041
		Date de sortie : 25-04-22
		Version N° : 14
		Date de révision : 24-04-25

7. Emballage

- | | |
|--|--|
| <p>* <u>Vrac</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Sacs en papier * Euro-palet: sec; bois; avec feuille en plastic * Sacs en papier :couche-multiple; 200 g/sac * max 825 kg net/palet -11 couches: 25 kg/sac * emballage des palletes: PE | <p>* <u>Big-Bags</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Euro-palet: sec; bois; avec feuille en plastic * max 1000 kg net/big-bag |
|--|--|

Tous les emballages et matériaux d'emballage sont en conformité avec la législation de l'UE (UE 1935/2004, UE 2023/2006, UE 10/2011 et toutes les extensions ou modifications à ce texte de loi)

8. Détection de metal

Endroit dans la production

- * Nettoyage du grain : Aiment
- * Production: détection Moulin sec avoine (ferro/non-ferro/inox)

Fe: 1,5 mm	Non Fe: 2.4 mm	Inox: 2.4 mm
------------	----------------	--------------
- * Production: détection flocons (ferro/non-ferro/inox)

Fe: 1,5 mm	Non Fe: 1,5 mm	Inox: 2,0 mm
------------	----------------	--------------
- * Emballage sacs en papier: détection (ferro/non-ferro/inox)

Fe: 2,0 mm	Non Fe: 2,8 mm	Inox: 2,8 mm
------------	----------------	--------------
- * Vrac et Bigbags: Absence de détection au déchargement

9. Durée de Conservation

- * **durée: 6 mois**, seulement si les conditions de stockage conseillées sont maintenues pendant le stockage
- * **Conditions de stockage conseillées**
 - Temperature < 18°C
 - Humidité Relative < 70%

Il faut écarter l' emballage en plastic, avant de mettre les palletes dans le magasin
- * **Code:** date de la production + # mois (jet encre)

Date de la production = numéro du lot
--

Exemple

Date de la Production JJ/MM/AA/HH/mm
Date de péremtion JJ/MM/AA/HH/mm (max.18°C)
Artnr. 2402 Gepelde Havervlokken 25 kg NETTO

10. Allergènes

Non: L' allergène est complètement absent
Oui: L' allergène est present (matière première ou comme ingrédient)
X: Présent suite à une contamination possible mais involontaire

X 01	Présent dans les matières premières
X 02	Le produit est transformé dans la même ligne
X 03	Le produit est transformé dans l'usine

Ingrédients: 100% Avoine

Additives: Absent

Pureté: minimum 99,8%, une contamination croisée non prévue est possible

ALLERGÈNE / Dérivés	En Produit?
arachide *- huile d'arachides *	Non
blé *	X 01 + X 02
célerie *	Non
crustacés *	Non
gluten * (1)	X 01 + X 02
lactose *	Non
lait * (exclusive lactose)	Non
legumineuses *	X 03
lupine *	Non
maïs	X 03

ALLERGÈNE / Dérivés	En Produit?
mollusques *	Non
moutarde *	Non
noix * (2) - huile de noix *	Non
oeufs *	Non
poisson *	Non
seigle *	X 01 + X 02
sésame * - huile de sésame *	Non
soya * (protéine -lecithine -huile)*	X 03
sulfite (E220 t/m E228) *	Non
umbeliferae (3)	Non

	Spécifications du Produit	<p style="text-align: right;">QA-7421-LS-041</p> Date de sortie : 25-04-22 Version N° : 14 Date de révision : 24-04-25
--	----------------------------------	---

* Allergène: Allergène énumérée dans EU 1169/2011

¹ blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

² amandes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia

³ comme e.a. anis, aneth, carvi, cerfeuil, coriandre, cumin, livèche, myrrhe, persil, céleri, fenouil, carottes et autres

11. Garantie de la Qualité

FCA - CERTIFICAT

AIB-Vinçotte

FSSC 22000

SGS

FASFC- PERMISSION

12. Non irradiation et non OGM - declaration

Nous confirmons:

- 1) Nos produits ne sont pas irradiés et ne contiennent pas de matières irradiées.
- 2) Seulement des produits non-OGM sont utilisés chez nous. Tous nos produits sont non-OGM.

13. Declaration de conformité et de confidentialité

Le fournisseur déclare que le produit répond à la réglementation nationale et/ou européenne en vigueur notamment en matière d'hygiène, de composition, d'additifs, de contaminants, d'étiquetage et de matériaux en contact avec ce produit. Le fournisseur est tenu au respect de la législation qui lui est applicable en matière de responsabilité du défectueux et de la sécurité du produit. Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l'information mentionnée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préalablement à l'approbation de ces spécifications.

fait du produit

Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercice de leurs activités. Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.