MASELIS	Spécifications du Produit	QA-7421-LS-041
		Date de sortie : 17/06/2025 10:04
		Version N° : 20.0
		Date de révision : 17/06/2028

1. Dénomination

Flocons d'avoine 500

2. N° du Produit (N.V. MASELIS)

2402

Intrastat/customs/HS code: 11041290

3. Description

* Avoine nettoyée, décortiquée, triée et stabilisée
* Cuite, floconée au poids spécifique désiré par le client, et tamisée
* Colour: 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)		**9,90**	2	8
* cendres brutes		**2,00**		
* valeur nutritive /100g		**97,90**	350,3	1475,7

Mineraux

	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

(*) Dérivé de la littérature

Contaminants

En accordance à la legislation européenne (FOOD)

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

Contaminants et Mycotoxines: EU 2023/915, 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)	600
Zearalenon (ZEA)	50
T2/HT2	100

(*) Exemption prévue pour l'utilisation pour la production de bière ou de distillats si les résidus de céréales ne sont pas commercialisés comme alimentaires

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.	< 50.000
Moisissures & Levures	< 2500
E Coli	<10
Salmonella spp.	absent en 25 gr.

7. Emballage

* Vrac

* 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
  * embalage des palletes: PE

* Big-Bags
  * 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 avoine (ferro/non-ferro/inox)

Fe: 1,5 mm	Non Fe: 1.5 mm	Inox: 2.0 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

9. Durée de Conservation

* **La date limite d'utilisation optimale (DLUO): 9** mois, seulement si les conditions de stockage conseillées sont maintenues pendant le stockage
  Prolongation jusqu'à 12 mois DDM possible sous réserve d'un traitement supplémentaire au CO2.
* **Conditions de stockage conseillées: conserver dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière directe du soleil.**
  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, Imprimé sur l'emballage

Date de la production = numéro du lot

Exemple

Production Date : DD.MM.YYYY THT/ DLUO/ MHD/ Best before: DD.MM.YYYY Max 18°C <70% rv/hr/rh/rf
Geproduceerd door/ produit par/ produced by/ produziert vom/
N.V. MASELIS KAAISTRAAT 19- 8800 Roeselare – Belgie/ Belgique/ Belgium/ Belgien

10. Allergene

Non : Le produit est exempt de l'allergène
Oui : Le produit contient l'allergène en tant qu'ingrédient
X : L'allergène n'est pas présent dans le produit en tant qu'ingrédient, mais une contamination croisée accidentelle est possible
X 01 Présent dans la matière première
X 02 Le produit est transformé sur la même ligne de production
X 03 Le produit est présent sur le site, mais suit un flux de production distinct

Ingredients: 100% avoine Additifs: absent
Pureté : Minimum 99,8 %, une contamination croisée involontaire est possible

ALLERGENE / Derivate	Présent en vrac?	Présent en sac?	Présent en big bag?	Si oui, quantité maximale présente dans le matériau fourni (ppm)	Nature de l'allergène dans le matériau fourni	Le risque de contamination croisée aux allergènes est-il maîtrisé ?
Gluten * (1)	X 01 + X 02	X 01 + X 02	X 01 + X 02	**200 ppm**	Possibilité de contamination croisée accidentelle avec des céréales contenant du gluten, comme le blé et l'orge, sur le champ ou lors de la récolte, du stockage et du transport chez le fournisseur dans le secteur primaire.	Des mesures nécessaires sont en place, telles que le contrôle à l'entrée, les contrats d'achat et les tamis. Des instructions spécifiques de rinçage et de nettoyage sont appliquées pendant le processus. Cependant, le processus n'est pas exempt de gluten, donc une contamination croisée accidentelle reste possible.
Protéine d'œuf de poule *	Non	Non	Non			
Maïs	X 02 + X 03	X 02 + X 03	X 02 + X 03		Présent sur le site, utilisé sur la même ligne de production	Des mesures nécessaires sont en place, telles que le contrôle à l'entrée, les contrats d'achat et les tamis. Des instructions spécifiques de rinçage et de nettoyage sont appliquées lors du déchargement et tout au long du processus.
Protéine de lait de vache *	Non	Non	Non			
Moutarde *	Non	Non	Non			
Lactose *	Non	Non	Non			
Lupin *	Non	Non	Non			
Fruits à coque * (2) - huile de fruits à coque	Non	Non	Non			
Légumineuses (pois, fèves) *	X 03	X 03	X 03	**0 ppm**	Présent sur le site, non utilisé sur la même ligne de production	Des mesures nécessaires sont en place, telles que le contrôle à l'entrée, les contrats d'achat et les tamis. Des instructions spécifiques de rinçage et de nettoyage sont appliquées lors du déchargement et tout au long du processus.
Arachide - huile d'arachide *	Non	Non	Non			
Crustacés & mollusques	Non	Non	Non			
Céleri *	Non	Non	Non			
Sésame - huile de sésame *	Non	Non	Non			
Soja (protéine - lécithine - huile) *	X 03	X 03	X 03	**0 ppm**	Présent sur le site, non utilisé sur la même ligne de production	Processus interne dédié
Sulfites (E220 à E228) *	Non	Non	Non			
Ombellifères (3)	Non	Non	Non			

Poisson *	Non	Non	Non			
Mollusques *	Non	Non	Non			

1) Céréales contenant du gluten et produits dérivés, à prendre en compte : blé, épeautre, seigle, orge, avoine, kamut et leurs hybrides.'Non' signifie ≤ 20 mg/kg. 'Oui (X)' signifie > 20 mg/kg.

(*) Allergène: Allergène EU 1169/2011

2) Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia.

3) Graines d'anis, aneth, carvi, carvel, coriandre, livèche, myrrhe, cumin, persil, céleri, fenouil, carottes, etc.

11. Garantie de la Qualité

FCA - CERTIFICAT	**AIB-Vinçotte**
FSSC 22000	**SGS**
NON GMO supply chain standard	**SGS**
FASFC- PERMISSION	

12. Non irradiation et non OGM - declaration

Nous, NV Maselis, confirmons:
1) Nos produits ne sont pas irradiés et ne contiennent pas de matières irradiées.
2) Seuls des produits non OGM sont utilisés chez Maselis nv. Tous nos produits sont exempts d'OGM et sont conformes aux législation européennes 1829/2003 et 1830/2003.

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' hygiene, de composition, d'additives, 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 fait du produit défectueux et de la sécurité du produit. Les deux parties sont tenues par la confidentialité de l' information mentionée dans cette fiche de spécifications. Cette règle s'applique déjà lors de l'échange de cette information, préablement à l' approbation de ces spécifications.
Les deux parties s'engagent à exiger le même niveau de confidentialité aux tiers qu'ils comptent impliquer pour le bon exercise de leurs activités. Cette exigence ne décharge aucune des parties de sa responsabilité.

14. Contact

N.V. MASELIS
Kaaistraat 19
8800 Roeselare
Belgium
Tel. +32 51 20 31 11
Fax. +32 51 22 69 50
info@maselis.be

www.maselis.be

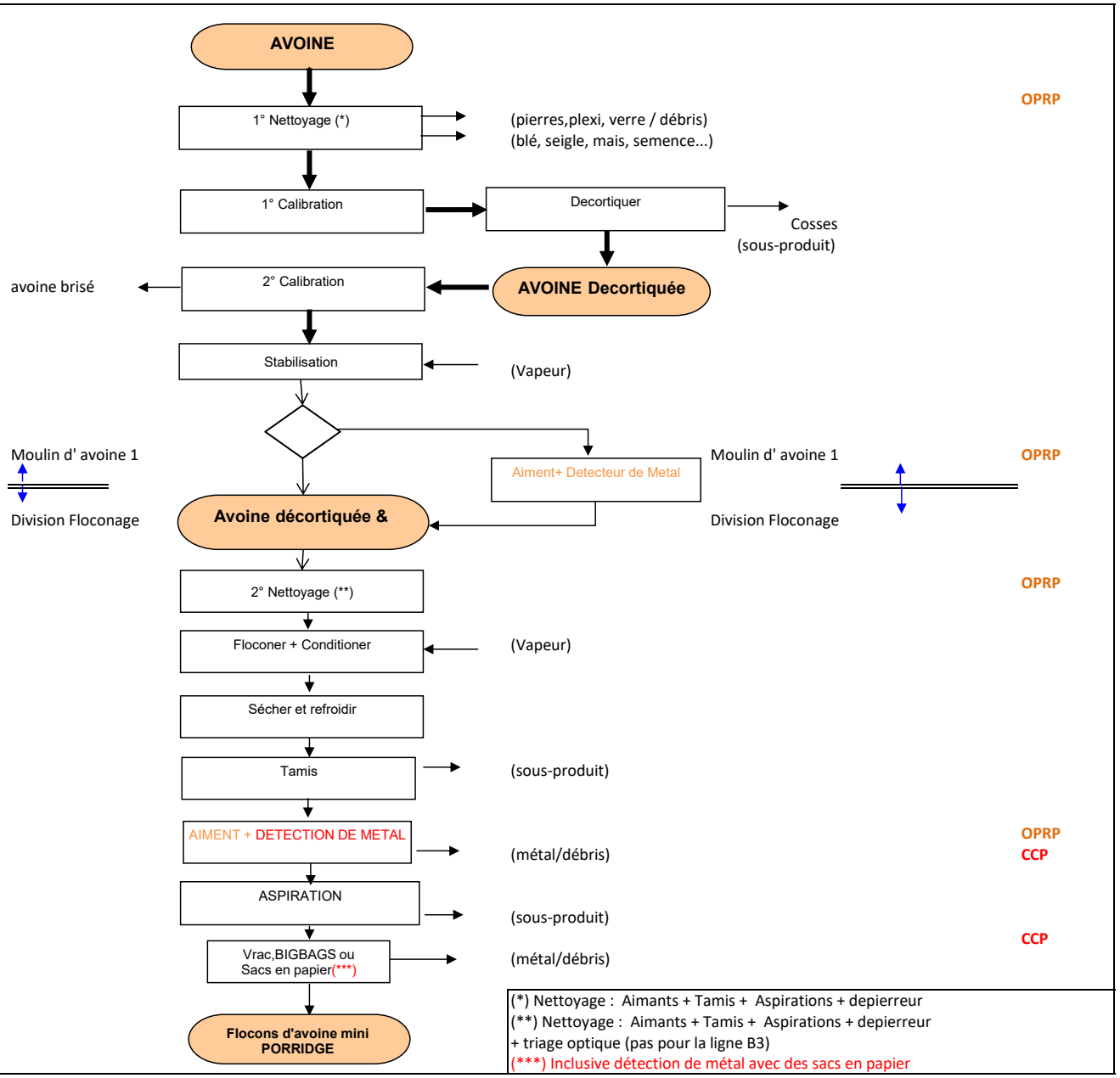
Service Commercial
Maenhout Guy
+32 486 85 12 70
guy@maselis.be
orders@maselis.be

Service Qualité
Booghs Lieve
+32 490 11 06 28
kwaliteit@maselis.be

Service Production
Decoker Geert
+32 486 85 12 63
productie@maselis.be

Contact Lié à la sécurité alimentaire
Maselis Patrick
+32 475 24 91 13
Tel. +32 51 24 27 40
patrick@maselis.be

Annexe 1 FLOW Flocons d'avoine



(*) Nettoyage : Aimants + Tamis + Aspirations + depierreur
(**) Nettoyage : Aimants + Tamis + Aspirations + depierreur
+ triage optique (pas pour la ligne B3)
(***) Inclusive détection de métal avec des sacs en papier