

1. Dénomination

Flocons d'orge 475

2. N° du Produit (N.V. MASELIS)

3210

Intrastat/customs/HS code: 11041969



3. Description

- * Orge nettoyée, décortiquée et triée. Chauffée, écrasée au poids spécifique et tamisée
- * Colour: brun clair, flocons, non moisissante
- * Origine matière première: Belgique, France

4. Analyse Chimique

Nutriments (%) (*)

	%	kcal/g	kJ/g
* humidité	12,00		
* lipides	1,50	9	37
dont saturés	0,37		
dont mono-insaturés	0,23		
dont poly-insaturés	0,90		
* protéines	9,00	4	17
* glucides	75,50		
dont sucres	1,00		
dont amidon	65,00		
* glucides digestibles	63,50	4	17
* fibre alimentaires (AOAC)	12,00	2	8
* fibre brute	1,00		
* cendres brutes	1,00		
* valeur nutritive/100g		328	1384

Minéraux (*)

	mg/100g
* Sodium (Na)	< 10
* Potassium (K)	360,0
* Phosphore (P)	290,0
* Calcium (Ca)	< 10
* Magnesium (Mg)	110,0
* Fer (Fe)	1,4

(*) Dérivé de la littérature

Contaminants

En accordance à la législation 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)	50(*)
Mercuré (Hg)	30
Arsenicum (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	20

(*) 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		Value
Humidité	maximum	13,00%
Densité	standard	475 g/l

6. Caractéristiques Microbiologiques

Micro-organisme	cfu/g
Nombre Germes tot.	< 50.000
Moississures & Levures	< 2500
E Coli	<10
Salmonella spp.	absent en 25 gr.

(*) Microbiological guidelines (FMFP-Ugent; 2010, 2018)

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
- * emballage 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)

Date de sortie : 17/06/2025

Version : 11.0

Date de révision : 17/06/2028

8. Détection de metal

Endroit dans la production

- * Nettoyage du grain
- * 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: 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**

Temperature	< 18°C
Humidité Relative	< 70%

Il faut écarter l' emballage en plastic, avant que 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. Allergène

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% orge

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)	Oui	Oui	Oui	Ingrédient = orge		
Protéine d'œuf de poule *	Non	Non	Non			
Maïs	X 02 + X 03	X 02 + X 03	X 02 + X 03	0 ppm	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.

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.

(*) Allergène: Allergène EU 1169/2011

11. Garantie de la Qualité

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

12. Non irradiation et non OGM - declaration

Nous, NV Maselis, confirmons:

- Nos produits ne sont pas irradiés et ne contiennent pas de matières irradiées.
- Seulement des produits non-OGM sont utilisés chez Maselis nv. Tous nos produits sont exempts d'OGM et sont conformes aux législations 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'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 fait du produit 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.

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.

14. Contact

<u>N.V. MASELIS</u> Kaaistraat 19 8800 Roeselare Belgium Tel. +32 51 20 31 11 Fax. +32 51 22 69 50 info@maselis.be www.maselis.be	<u>Service Commercial</u> Maenhout Guy +32 486 85 12 70 guy@maselis.be orders@maselis.be	<u>Service Production</u> Decoker Geert +32 486 85 12 63 productie@maselis.be	
	<u>Service Qualité</u> Booghs Lieve +32 490 11 06 28 kwalityeit@maselis.be	Contact Lié à la sécurité alimentaire	
			Maselis Patrick +32 475 24 91 13 Tel. +32 51 24 27 40 patrick@maselis.be

ANNEX : Flocons d'Orge Décortiquée

