Spécifications du Produit

QA-7421-LS-111

Date de sortie : 12-08-21

Version:

10

Date de révision :

11-08-24

1. Dénomination

Flocons de maïs dégerme (maseline) 370

2. N° du Produit 5140

Intrastat/customs/HS code: 19041010

3.Description

- * Maïs nettoyé, dégermé et décortiqué, conditioné ou chauffé, ecrassé au poids spécifique désiré par le client, et tamisé
- * Colour: jaune, flocons, non-moisissante
- * Origine: France, non-OGM, maïs IP

4. Analyse Chimique

Nutrients (%)

* humidité * lipides

dont saturés dont mono-insaturés dont poly-insaturés

* protéines glucides total dont sucres

amidon dont * glucides disponibles * fibre alimentaires

* cendres brutes

* valeur nutritive: kcal - kJ/100g

%	kcal/g	kJ/g
13,00		
1,00	9	37
0,15		
0,30		
0,55		
7,00	4	17
78,50		
0,50		
78,00		
72,00	4	17
6,50	2	8
0,50		
100.0	338	1432

Mineraux

	mg/100g
* Sodium (Na)	< 50
* Potassium (K)	140,0
* Phosphor e(P)	60,0
* Calcium (Ca)	< 10
* Magnesium (Mg)	20,0
* Fer (Fe)	< 0,5

Contaminants

En accordance à la legislation européenne (FOOD)

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

Contaminants et Mycotoxines EU 1881/2006, EU 1126/2007 y compris modifications et corrections

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

	Max. ppb
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	4
Aflatoxine B1	2
Ochratoxine A (OTA)	3
Deoxynivalenol (DON)	750
Zearalenon (ZEA)	100
Fumonisine	1000

5. Caractéristiques Physico-Chimiques

Paramètres		Value
Humidité	maximum	13,50%
Densité	standard	370 g/l
mat. Grasses	maximum	1,30%
Extract	minimum	78,30%

Granulometrie	Min	Max
< 32 mm	100,00%	
< 2 mm		10,00%

Spécifications du Produit

QA-7421-LS-111

Date de sortie : 12-08-21

Version:

10

Date de révision : 11-08-24

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 660 kg net/palet -11 couches: 20 kg/sac
- * embalage des palletes: PE

- * Big-Bags
- * Euro-palet: sec; bois; avec feuille en plastic
- * max 750 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: aiments
- En vrac: pas de détection de métaux sur le produit fini
- * Production: détection (ferro/non-ferro/inox)

	Fe: 1,5 mm	Non Fe: 1.5 mm	Inox: 2.0 mm
*	Emballage: détection (ferro/non-ferro/inox)		
	Fe: 2,0 mm	Non Fe: 2,8 mm	RVS: 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 les emballages des palettes, avant de mettre 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. 5140 Maseline 25 kg NETTO

Spécifications du Produit

QA-7421-LS-111

Date de sortie : 12-08-21

10

Version:

Date de révision : 11-08-24

10. Allergènes

Non: L'allergène est complètement absent

X 03

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 le mème ligne Le produit est transformé dans l'usine

Ingrédiënts: 100% maïs Additives: Absent

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

ALLERGÉNE / 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 01 + X 03
lupine *	Non
maïs	Oui

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

11. Garantie de la Qualité

FCA - CERTIFICAT 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 vigneur 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.

^{*} Allergène: Allergène énumérée dans EU 1169/2011

blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut

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

omme e.a. anis, aneth, carvi, cerfeuil, coriandre, cumin, livèch, myrrhe, persil, céleri, fenouil, carottes et autres