

1. Dénomination

Flocons de maïs dégerme (maseline) 370

2. N° du Produit (N.V. Maselis)

5140

Intrastat/customs/HS code: 19041010



3. Description

- * Maïs nettoyé, dégermé et décortiqué, conditionné ou chauffé, floconné au poids spécifique désiré par le client, et tamisé
- * Colour: jaune, flocons, non-moisissante
- * Origine: France, non-OGM, Pologne

4. Analyse Chimique

Nutriments % (*)

	%	kcal/g	kJ/g
* humidité	13,00		
* lipides	1,00	9	37
dont saturés	0,15		
dont mono-insaturés	0,30		
dont poly-insaturés	0,55		
* protéines	7,00	4	17
* glucides total	78,50		
dont sucres	0,50		
dont amidon	78,00		
* glucides disponibles	72,00	4	17
* fibre alimentaires	6,50	2	8
* cendres brutes	0,50		
* valeur nutritive: kcal - kJ/100g	100,0	338	1432

Minéraux (*)

- * Sodium (Na)
- * Potassium (K)
- * Phosphor e(P)
- * Calcium (Ca)
- * Magnesium (Mg)
- * Fer (Fe)

mg/100g
< 50
140,0
60,0
< 10
20,0
< 0,5

(*) 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)	100 (*)
Mercuré (Hg)	30
Arsenic (As)	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

Mycotoxines	Max. ppb
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	4
Aflatoxine B1	2
Ochratoxine A (OTA)	3
Deoxynivalenol (DON)	1000
Zearalenon (ZEA)	100
Fumonisine	1000
T2/HT2	50

5. Caractéristiques Physico-Chimiques

Paramètres		Value
Humidité	maximum	13,50%
Densité	standard	370 g/l

6. Caractéristiques Microbiologiques

Micro-organisme	cfu / g (*)
Nombre Germes tot.	< 50.000
Moisissures & 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 660 kg net/palet -11 couches: 20 kg/sac
- * emballage 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: aimants
- * En vrac: pas de détection de métaux sur le produit fini
- * Production flocons: détection (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	RVS: 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
 12 mois , seulement apres traitement 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%
- * **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% maïs

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	Oui	Oui	Oui		Ingredient	
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 01 + X 03	X 01 + X 03	X 01 + X 03	720 ppm	Possibilité de contamination croisée accidentelle sur le champ ou lors de la récolte, du stockage et du transport chez le fournisseur du 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. En raison de difficultés techniques liées à la similarité de couleur et de forme, l'élimination pendant le processus est difficile. Internal process is a dedicated system.
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:

- 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 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'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 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

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
GSM : +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
GSM: +32 486 85 12 63
productie@maselis.be

Contact Lié à la sécurité alimentaire

Maselis Patrick
GSM: +32 475 24 91 13
Tel : +32 51 24 27 40
patrick@maselis.be

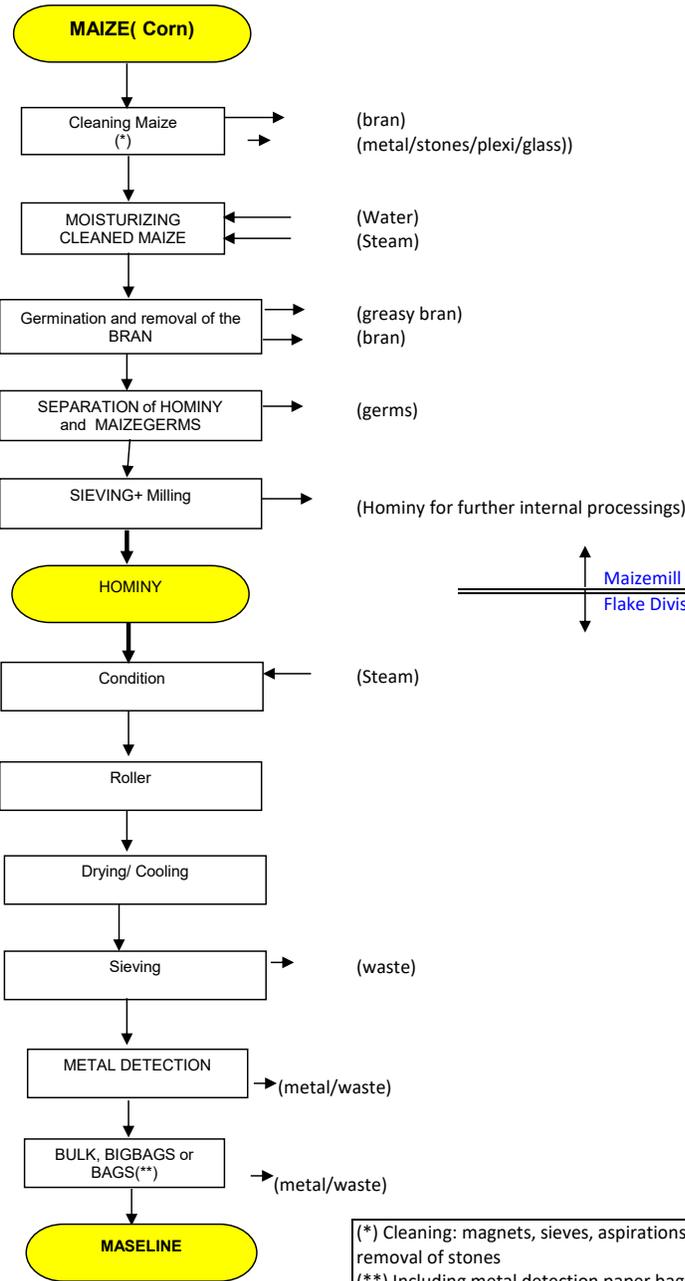
ATTACHMENT 1
FLOW MASELINE

OPRP

Maizemill
Flake Division B1

CCP Metal detection

CCP Metal detection
paper bags



Maizemill
Flake Division B1