



Origine : Bretagne

Caractéristiques physico - chimiques: Humidité 12% - 14.5%

Caractéristiques Organoleptiques

Texture : fine et " crissante" sous les doigts
Couleur : fond gris avec piqûres brunes
Odeur : spécifique à celle du blé noir, sans flaveur étrangère
Saveur : légèrement acidulée

Caractéristiques Bactériologiques:

	<i>Maximum</i>
Microorganismes aérobies à 30°C	1 000 000/g
Coliformes thermotolérants	5 000/g
E. coli	100
Staphylocoques à coagulase +	100/g
Salmonelles	Absence dans 25g
Levures et moisissures	30 000/g
Anaérobies sulfite réducteurs	100/g
Listeria monocytogenes	Absence dans 25g
Clostridium perfringens	50/g

Pesticides : Conformément à la législation en vigueur (arrêté du 06/05/2008)

Mycotoxines :

Aflatoxines B1	< 2µg/kg (règlement 1881/2006)
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	< 4µg/kg (règlement 1881/2006)
Ochratoxine A	< 3µg/kg (règlement 1881/2006)
Déoxynivalénol (DON)	< 750µg/kg (règlement 1881/2006)
Zéaralénone	< 75µg/kg (règlement 1881/2006)

Métaux lourds : Plomb <0.2mg/kg et Cadmium <0.1mg/kg (règlement 1881/2006)

Ingrédients : Farine de blé noir

Conditionnement et Conservation : Vrac et sacs en papier; 6 mois dans un endroit frais et sec

Statut OGM : Conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis

Allergènes : Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe III bis, directive 2003/89/CE, ce produit contient les allergènes suivants : absence d'allergène (*susceptible de contenir des traces de gluten*)