



/
Direction Qualité/

Blé dur précuit

Le : 19/12/2022

Version : 2

Page : 1/3

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Blé dur précuit
- **Format** :
- **Poids Net Total** : 5 et 3kg
- **Type d'Emballage** : Sachet polyéthylène

Liste des ingrédients

- 100% blé dur précuit
- Contient du gluten
- Peut contenir des traces de sésames, soja et moutarde.

Lieu de fabrication : Italie

Origine de la matière première : UE / Hors UE

Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1471,55 kJ
Energie kcal	347,5 kcal
Matières grasses	1,5 g
dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	67 g
dont sucres	1,7g
Fibres alimentaires	7 g
Protéines	13g
Sel	0,0g
Para Mexico :	

🔗 **Score nutritionnel***: -4

🔗 **Classement nutritionnel*** (A/ B/ C/ D/ E) : A

*« Score et classement nutritionnels selon les critères définis dans l'Arrêté du 31 octobre 2017 »

Caractéristiques physico-chimiques

Critère	Cible	Méthode
Humidité	≤ 13,5 %	
Cendres		



Granulométrie		
°Brix		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	grains grands de forme arrondie, couleur jaune	Visuel
Gout et odeur	caractéristiques de blé, absence d'odeurs étrangères	Dégustation
Texture	rains fermes et bien séparés	Dégustation

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Critère	Cible En Unités Formant Colonies (UFC)	Méthode
Staphylocoques pathogènes	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 6888-2
Salmonelles	Abs. /25g	NF EN ISO 6579
Escherichia coli	$\leq 10^2$ /g	NF EN ISO 16649-2
Bacillus cereus	$\leq 10^3$ /g	NF EN ISO 7932
Stabilité des produits après étuvage		

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

- La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 18 mois (Jour-Mois-Année)
- Conservation à température ambiante, au sec
- A consommer après ouverture selon l'analyse des risques relative au produit



/
Direction Qualité/

Blé dur précuit

Le : 19/12/2022

Version : 2

Page : 3/3

REGLEMENTATION

Conforme à :

- Décret « Pâtes Alimentaires » 55-1175 du 31/08/55
- Arrêté « Pâtes-Semoules de blé dur » du 27/05/57
- Décret « Métrologie » 78-166 du 31/01/78
- Règlement « OGM » 1829/2003 du 22/09/2003
- Réglementation européenne Pesticides et Contaminants
- Règlement CE 178/2002 du 28/01/2002 sur la sécurité alimentaire des denrées
- Règlement CE « Microbiologie des Denrées Alimentaires » 2073/2005 du 15/11/05
- Règlement UE n°1169/2011 du 25/10/11 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires