



Direction Qualité

SEMOULE DE BLE DUR

FINE

MOYENNE

Le 19/12/2022

Version : 7

Page : 1/3

DEFINITION DE LA CATEGORIE DE PRODUIT

- **Dénomination Légale** : Semoule de Blé dur
- **Format** : Fine et Moyenne
- **Poids Net Total** : 5 kg
- **Adresse** : 37 bis rue Saint Romain 69008 Lyon
- **Site Fabrication** : France

LISTE DES INGREDIENTS

100% Semoule de **BLE** dur de qualité supérieure
Contient du gluten
Peut contenir du soja et de la moutarde

Lieu de fabrication : France
Origine Semoule : France
Origine Blé : France

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles :	Pour 100g de produit
Energie kJ	1511 kJ
Energie kcal	356 kcal
Matières grasses	1,3 g
dont acides gras saturés	0,35 g
Glucides	73,0 g
dont sucres	2 g
Fibres alimentaires	3,3 g
Protéines	11,5 g
Sel	0 g

🔍 **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 »

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Critère	Cible	Méthode
Humidité	14.5% ≤ 16%	NF V 03-707
Cendres	≤ 1,10	NF V 03-720
Protéines (N*5,7) sur sec	≥ 11%	NF V 03-050
Acidité	≤ 0.05%	NF V 03-712



SEMOULE DE BLE DUR

FINE MOYENNE

Le 19/12/2022

Version : 7

Page : 2/3

Granulométrie :

	<i>Refus</i>	<i>Passant</i>
Semoule type Fine	Tamis 450µm : 65% max	Tamis 250 µm : 10% max
Semoule type Moyenne	Tamis 800 µm : 3% max	Tamis 450 µm : 10% max

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Critère	Cible	Méthode
Aspect	teinte uniforme ambrée, jaune clair ou blanc crème ;	Visuel
Gout et odeur	odeur franche et saine.	Dégustation
Texture	Produit réhydraté : texture en bouche élastique, ni farineuse, ni pâteuse.	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

OGM : non concerné

Ionisation : non concerné

DDM – CONDITIONS DE CONSERVATION

La DDM figure en clair sur tous les emballages et correspond à la date de conditionnement + 2 ans (Jour-Mois-Année)

Conservation à température ambiante, au sec

REGLEMENTATION

Conforme à :

- 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



Direction Qualité

SEMOULE DE BLE DUR

FINE

MOYENNE

Le 19/12/2022

Version : 7

Page : 3/3