

Fiche de Spécifications Produit

BIOGLUTEN 130

Définition

Ce produit est un gluten vital de blé destiné à l'industrie alimentaire. Il est obtenu par extraction physique de blés issus de l'agriculture biologique. Il est insoluble dans l'eau. Cette protéine se présente sous forme d'une poudre fine, légèrement jaune, au goût typique de blé.

Spécifications

	Min	Max	
Humidité [%]	3.5	8	Four - A0119 (Réf. ISO 6496)
Protéine (Nx5.7) [%/ds]	75		Kjeldahl - A0401 (Ref. ISO 3188)
Protéine (Nx6.25) [%/ds]	82.2		Kjeldahl - A0401 (Ref. ISO 3188)
Corps étrangers	absence		Détermination microscopique - A1803
Cendres [%]		1	Four - A0707 (Réf. ISO 6498 - ISO 5984)
Pourcentage sur tamis 200 µm [%]		2	Granulométrie sous courant d'air - A1111
Microbiologie			
- Nombre total de Mésophiles [n/g]		10000	Dénombrement (Ref. EP 2.6.12-2001) - A1920
- Levures [n/g]		500	Dénombrement - A1921
- Moisissures [n/g]		500	Dénombrement - A1921
- Coliformes [n/g]		10	NPP - A1969 (Réf. ISO 7218 - ISO 9887 - ISO 4831)
- E. coli [n/g]		absence	Méthode qualitative - A1970
- Salmonelles [n/25g]		absence	Test qualitatif - A1930
- Bacillus cereus [n/g]		100	Streaking plate - A1933 (Ref. ISO 7932)
- Staphylococcus aureus [n/g]		100	Test qualitative - A1934
Absorption d'eau [%]	150		Centrifugation - A1805
Taux d'absorption		conforme	Centrifugation - A1805

Données analytiques

Matière grasse totale [%/cp]	6.5	Hydrolyse/Extraction Soxtherm - A0506 (Réf. ISO 6492:1999)
Hydrates de carbone totaux [%/cp]	4.7	Calcul - A0222
Amidon [%/cp]	6	Enzymatique - A0304
Sucres réducteurs totaux [%/cp]	1.3	Luff Schoorl - A0220 (Réf. EEC 71/250)

Fiche de Spécifications Produit

BIOGLUTEN 130

Emballage

sacs contenant 25 kg net

Stockage et durée de conservation

Durée de conservation du produit : 12 mois dans un emballage fermé.
Stockage dans un endroit sec et propre (< 20°C, < 60 % HR), éloigné de produit odorant.
Une rotation régulière du stock est souhaitable.

Information générale

L'étiquetage en tant que protéine de blé est conseillé.
Produit pour l'alimentation humaine.
Ce produit est fabriqué conformément à la Directive du 14 juin 1993 (93/43/EEC) relative à l'hygiène des denrées alimentaires.
Le site de fabrication de ce produit est certifié EN-ISO 9002.
Le site de fabrication de ce produit est certifié HACCP.

Fin du document