

Fiche de Spécifications Produit

MERITENA 290

Définition

Ce produit est un amidon natif préparé à partir de blés issus de l'Agriculture Biologique - Système de contrôle CE. Il est produit conformément à la directive CE 2092/91 et contrôlé par un organisme agréé par le Ministère Italien de la Politique Agricole.

Spécifications

	Min	Max	
Humidité [%]	10	13	Four - A0103 (Ref. ISO 1666)
Cendres [%]		0.2	Four - A0702 (Ref. ISO 3593)
Protéine (Nx5.7) [%/cp]		0.3	Kjeldahl - A0401 (Ref. ISO 3188)
pH	5	7	pH - A0923
Points noirs [mg/kg]		5	Visuel - A0601
Microbiologie			
- Nombre total de mésophiles [n/g]		15000	Dénombrement (Ref. EP 2.6.12-2001) - A1920
- Levures [n/g]		500	Dénombrement - A1921
- Moisissures [n/g]		500	Dénombrement - A1921
- Coliformes [n/g]		100	Dénombrement (Ref. EP 2.6.13-2001) - A1927
- E. coli [n/g]		absence	Dénombrement (Ref. EP 2.6.13-2001) - A1927
- Salmonelles [n/25g]		absence	Test qualitatif - A1930

Emballage

Sacs contenant 25 kg net

Information générale

Ce produit peut être stocké durant 24 mois dans des conditions normales de stockage (local ventilé, humidité relative inférieure à 60%, température voisine de 20°C, éviter la proximité de matières odorantes).

Étiquetage en conformité avec la Directive du Conseil du 17 décembre 1978 et des derniers amendements (79/112/CEE) relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires.

Ce produit est fabriqué conformément à la directive du Conseil du 14 juin 1993 (93/43/EEC) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Celle-ci inclue les règles d'hygiène élémentaires et les standards HACCP. Le site de production de ce produit répond à un système qualité conforme à la norme EN-ISO 9002.

Fin du document