



Fiche technique

FARINE DE GERMES DE BLE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	<p>Les germes de blé* sont extraits par tamisage lors de la mouture de blé tendre, ils sont ensuite déshuilés par pression à froid. Les germes de blé sont réputés pour leur richesse nutritive et, en particulier, pour leur teneur en protéines végétales élevée, leur teneur en acide gras polyinsaturés, leur richesse en vitamines hydro et lyposolubles. Les germes de blé sont utilisés en alimentation humaine courante et spéciale, en diététique, en cosmétique...</p> <p><i>*issu de l'agriculture biologique</i></p>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	<p>Germes de blé*</p> <p><i>*issu de l'agriculture biologique</i></p>
Caractéristiques physico-chimiques :	<p>Humidité : < 7%</p> <p>Protéines (Nx6.25) : 25 à 30 %</p> <p>Matières minérales : < 5%</p> <p>Matières grasses : 7 % environ</p> <p>Acidité grasse : <0.25 %</p> <p>Tamisage à 250 µ : refus inférieur à 5 %</p>
Caractéristiques bactériologiques et qualité sanitaire :	<ul style="list-style-type: none"> - Flore totale : < 50 000 germes par gramme - Coliformes totaux : < 1000 germes par gramme - Salmonelles : absence dans 2x25 grammes - Levures/moisissures : < 1000 germes par gramme <p>Les teneurs en pesticides, mycotoxines et métaux lourds sont suivies dans le cadre de notre adhésion à un programme de surveillance alimentaire</p>
Conservation :	<p>DLUO : 4 mois</p> <p>La farine est à stocker dans un endroit propre, frais, sec et ventilé.</p>
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net