

1. Dénomination du produit

« Blé tendre de meunerie BPMF ou BPF » ou « blé n°1 » ou « blé de meunerie »

2. Composition

Variétés de blés tendres pures ou en mélange.

3. Débouché

Produit destiné à l'alimentation humaine : Meunerie européenne.

4. Caractéristiques physico-chimiques

Humidité $\leq 15\%$

PS ≥ 74 kg/hl

Protéines $\geq 10,5\%$

Hagberg ≥ 220 secondes

Cassés $< 4\%$

Germés $< 2\%$

Impuretés $< 4\%$

Absence d'insectes vivants et d'odeur

5. Caractéristiques technologiques

Panification méthode CNERNA > 220

Absence de traitements ionisants.

W ≥ 200

P/L de 0.4 à 0.9

6. Caractéristiques réglementaires ou sanitaires

● Métaux lourds : (Règlement 1881/2006/CE du 19 décembre 2006)

Plomb ≤ 0.2 mg/kg de céréales

Cadmium ≤ 0.2 mg/kg de céréales

● Mycotoxines : (Règlement 1881/2006/CE du 19 décembre 2006)

DON (vomitoxine ou déoxynivalénol) ≤ 1250 µg/kg

Zéaralénone ≤ 100 µg/kg

Ochratoxine A : ≤ 5 µg/kg

Aflatoxines B1 : ≤ 2 µg/kg

Aflatoxines B1+B2+G1+G2 : ≤ 4 µg/kg

● OGM : Origine France ; Absence de variétés OGM.

● Microbiologie : Selon réglementation française en vigueur.

● Allergènes : Contient du gluten ; Stockés dans des silos susceptibles de manutentionner du Soja ou du Lupin.

Ergot : 500 mg/kg (Règlement CE/1272/2009 du 11 décembre 2009)

Autres critères : Selon réglementation française en vigueur.