

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 \geq 76 kg/hl
Protéines \geq 11%	Hagberg \geq 220 secondes
Cassés $<$ 4 %	Germés $<$ 2 %
Impuretés $<$ 2 %	Absence d'insectes vivants et d'odeur

5. Caractéristiques technologiques

Absence de traitements ionisants.

6. Caractéristiques réglementaires ou sanitaires

- **Métaux lourds** : (Règlement 1881/2006/CE consolidé le 01/07/22)
Plomb \leq 0.2 mg/kg Cadmium \leq 0.1 mg/kg
- **Mycotoxines** : (Règlement 1881/2006/CE consolidé le 01/07/22)
DON (vomitoxine ou déoxynivalénol) \leq 1250 μ g/kg
Zéaralénone \leq 100 μ g/kg Ochratoxine A : \leq 5 μ g/kg
Aflatoxines B1 : \leq 2 μ g/kg Aflatoxines B1+B2+G1+G2 : \leq 4 μ g/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.
- **Ergot** : 200 mg/kg (Règlement 1881/2006/CE consolidé le 01/07/22)
- **Autres critères** : Selon réglementation française en vigueur.