

Fiche technique Orge de brasserie

09/07/2024

Mise à jour le 09/07/2024 - SA

1. Dénomination du produit

Mélange de variétés d'orges

2. Composition

Variétés d'orge pures ou en mélange

3. Débouché

Produit destiné à la brasserie pour l'alimentation humaine.

4. Caractéristiques physico-chimiques et technologiques

Humidité ≤ 15%

 $PS \ge 65 \text{ kg/hl}$

Protéine < 11 %

Calibrage: +90 % > 2,5mm et -3 %<2,2mm

Absence d'insectes et d'odeur

5. Caractéristiques réglementaires ou sanitaires

• Métaux lourds : (Règlement 1881/2006/CE consolidé au 01/07/2020)

Plomb $\leq 0.2 \text{ mg/kg}$ Cadmium ≤ 0,05 mg/kg

• Mycotoxines : (Règlement 1881/2006/CE consolidé le 01/07/22)

DON (vomitoxine ou déoxynivalénol) ≤ 1000 µg/kg (Règlement 2024/1022 CE du 8/04/2024)

Zéaralénone ≤ 100 µg/kg Ochratoxine A : \leq 5 µg/kg Aflatoxines B1 : ≤ 2 µg/kg

Aflatoxines B1+B2+G1+G2 : \leq 4 µg/kg

Somme des T2 et HT2 : 200µg/kg (Règlement 2024/1038 CE du 9/04/2024)

● *Ergot* : 200 mg/kg (Règlement 1881/2006/CE consolidé le 01/07/22)

• Microbiologie : Selon réglementation française en vigueur.

 <u>Allergènes</u>: Contient du gluten; Stockés dans des silos susceptibles de manutentionner du Soja.

OGM : Origine France ; Absence de variétés OGM

Autres critères : Selon réglementation française en vigueur.

D-125/B Page: 1/1