

1. Dénomination du produit

Sarrasin ou blé noir.

2. Composition

Variétés de sarrasin pures ou en mélange.

3. Débouché

Produit destiné à l'alimentation humaine : Meunerie.

4. Caractéristiques physico-chimiques et technologiques

Humidité $\leq 14\%$

Protéines > 10

PS > 65

Impuretés $< 2\%$

Absence d'insectes vivants et d'odeur

5. Caractéristiques réglementaires ou sanitaires

- Métaux lourds : (AH⁽¹⁾ Règlement 1881/2006/CE consolidé le 01/07/22)

Plomb ≤ 0.2 mg/kg

Cadmium ≤ 0.1 mg/kg

- Mycotoxines : (AH⁽¹⁾ 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

Aflatoxines B1 ≤ 2 µg/kg

Aflatoxines B1+B2+G1+G2 : ≤ 4 µg/kg

Ochratoxine A ≤ 5 µg/kg

Somme des T2 et HT2 : 50µg/kg (Règlement 2024/1038 CE du 9/04/2024)

- OGM : Origine France ; Absence de variétés OGM.
- Microbiologie: Selon réglementation française en vigueur.
- Allergènes : Stockés dans des silos susceptibles de manutentionner des céréales contenant du gluten ou du Soja.
- Graines étrangères :

Alcaloïdes tropaniques ≤ 10 µg/kg

(AH⁽¹⁾ Règlement 1881/2006/CE du 19 décembre 2006)

- Résidus PPP⁽²⁾ : (AH⁽¹⁾ – Directive 396/2005/CE consolidée au 04/09/2020)

Conservation sans insecticide de stockage

Autres critères : Selon réglementation française en vigueur.

AH⁽¹⁾ : Réglementation applicable pour les contrats Alimentation Humaine

PPP⁽²⁾ : Produits phytopharmaceutiques