

BRISURE DE GRUAU D'AVOINE

➔ **CERTIFICATION** : GMP B2 N° C801849GMP-01.2021

CONDITIONNEMENT : VRAC – BIG BAG

DÉFINITION :

Amande, issue du décorticage par projection d'avoine blanche d'origine française, aspirée et triée.

UTILISATION : Alimentation animale

RISQUES PRÉVISIBLES : Néant.

ASPECT : Amande de couleur jaune clair.

ODEUR ET GOÛT : Arôme pur, typique des céréales, ni moisi, ni amer, ni rance.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO CHIMIQUE

HUMIDITÉ : 14 % maximum

MATIÈRE GRASSE : 7 %

FIBRE BRUTE : 4 %

MAT TOTAL : 13 %

AMIDON : de 60 à 65 %

POIDS SPÉCIFIQUE : 65 Kg minimum

CONTRÔLE VISUEL: Impuretés maximum 1%

CARACTERISTIQUES SANITAIRE : MYCOTOXINES

Ochratoxine A (ppb) : 30 maximum

Zearalenom (ppb) : 200 maximum

Aflatoxin B1 : 4 maximum

Total aflatoxins (B1, B2, G1, G2) : 20 maximum

DON (ppm) : 1.5 maximum

Total fumonisins (ppm) : 5 maximum

T2 HT (ppm) : 100 maximum

Métaux lourds : Conforme au règlement européen 1881/2006/CE

Résidus pesticides : Conforme au règlement européen 1881/2006/CE



CONSERVATION : A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

DLUO : Vrac 12 mois

BIG BAG 12 mois