

## Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FC10CE25

### Dénomination du Produit

**Intitulé :** Farine 10 Céréales Plus

**Procédé de fabrication :** Cylindres

### Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain spéciaux

### Matières Premières

Blé tendre panifiable

### Composition

Farine de froment, Tournesol, Graines de soja concassées, Millet, Lin jaune, Lin brun, Malt d'orge torréfié, Gluten de blé, Graines de sésame, Graines de pavot, Germe de maïs, Emulsifiant E472 e, Anti-oxydant : E300, Enzymes : alpha amylase et xylanase.

### Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten, Soja, Sésame

Elaboré dans un atelier manipulant: lait, œuf, fruits à coque, moutarde, lupin

### Données Sanitaires

Des analyses portant sur les mycotoxines, la microbiologie, les métaux lourds et les pesticides sont réalisées dans le cadre du plan de surveillance alimentaire 1 fois par semestre.

### DLUO et Stockage sacs

6 mois dans les conditions suivantes

- Dans son emballage d'origine non ouvert

- Endroit sec

- T°C maxi 20°C

- A l'abri de la lumière afin de préserver l'étiquetage du sac (DLUO et traçabilité)

### Conditionnement

Sac de 25kg

- Papier multicouches

- Fermeture à valve