

Minoterie Roche

Le moulin bien dans son terroir
Moulin des Joncs
03240 Treban

Tél : +33 (0) 4 70 42 36 91 - Fax : +33 (0) 4 70 42 34 39

Mail : secretariat@minoterieroche.com

Web : www.minoterieroche.com

Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FCG10CE25

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine 10 Céréales

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 sésames, graines de pavot, germe de maïs, émulsifiant : E472e, anti-oxydant : E300, enzymes : alpha amylases 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