

Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FC6CE25

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Complet Graham

Procédé de fabrication : Cylindres

Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain spéciaux

Matières Premières

Blé tendre panifiable

Composition

Farine de froment, Son de blé, Son gros de blé, Remoulage de blé, Farine de seigle T170, Grains de blé concassés, Levain de blé dévitalisé, Matière grasse en poudre (colza), Émulsifiant E472 e, Dextrose de blé, Acidifiants E270-E327, Agent de traitement de la farine E300, Alpha amylase, Hemicellulase.

Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten

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