

## 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 ZAEDONA

### **Dénomination du Produit**

**Intitulé :** Farine Edona

**Procédé de fabrication :** Cylindres

### **Caractéristiques Techniques de la Farine:**

Farine pour pain spéciaux

### **Matières Premières**

Blé tendre panifiable

### **Composition**

Farine de blé, graines de tournesol, graines de chia, graines de courge, graines de lin brun, flocons de pomme de terre, gluten de blé, levain de blé dévitalisé, sel, épaississant: gomme guard, fibre d'avoine, poudre de tomate, farine de blé malté, extrait de malt d'orge, épices, sucre, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes (alpha amylase, amylase maltogène, xylanase, lipases).

### **Données Allergéniques**

Céréales contenant du gluten, Sulfites (<10 ppm)

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 15kg

- Papier multicouches