

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 FCCRGUS25

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine à Croissant

Procédé de fabrication : Cylindres

Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour viennoiserie

Matières Premières

Blé tendre panifiable

Composition

Farine de blé, farine de force, gluten de blé, émulsifiants: E472e - E22 (support: farine de blé), poudre de lactosérum (lait), épaississant: E415, agent de traitement de la farine: E300, enzymes (xylanase - alpha-amylase)(support: farine de blé).

Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten, Lait

Elaboré dans un atelier manipulant: 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