

# Farine de Blé T65

## 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](mailto:secretariat@minoterieroche.com)

Web : [www.minoterieroche.com](http://www.minoterieroche.com)

Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FBDI50 - Vrac FBDIVR

### **Dénomination du Produit**

Intitulé : FarineT65

Procédé de fabrication : Cylindres

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

Farine pour pain courant

### **Matières Premières**

Blé tendre panifiable

### **Composition**

Farine de blé, gluten de blé, farine de malt de blé, amylases fongiques, acide ascorbique E300

### **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 ou vrac

- Papier multicouches

- Fermeture à valve