

Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FCEQUILIBRE25

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine L'Équilibre

Procédé de fabrication : Cylindres

Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain spéciaux

Matières Premières

Blé tendre panifiable

Composition

Farine de blé T65, Farine de Lentille, Remoulage de Blé, Concassé de Soja, Concassé de Poids Toasté, Levain de Blé Désactivé, Bocker Farine de Germe de Blé Stabilisée, Gluten de Blé, Farine de blé malté, acide ascorbique E300, alpha-amylase.

Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten, Soja

Elaboré dans un atelier manipulant: lait, œuf, 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