

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 FCBU25

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Le Bucheron

Procédé de fabrication : Cylindres

Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain spéciaux

Matières Premières

Blé tendre panifiable

Composition

Farine de blé, Farine de seigle T170, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Son de soja, Grits de soja, Épaississant: Gomme guar, Farine de blé malté, Farine de seigle toasté biologique, Graines de lin jaune, Dextrose de blé, Acidifiants: Acide lactique - Lactate de calcium, Emulsifiant: E472e, Gluten de blé, Malt d'orge torréfié, Poudre de lactosérum, Correcteur d'acidité: E 341(i), Extrait de malt d'orge, Agent de traitement de la farine: Acide ascorbique, Enzymes (Alpha amylase).

Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten, Soja, Lait

Elaboré dans un atelier manipulant: 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