

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 FCNORDI25

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Nordique

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 lin brun, graines de lin jaune, grits de soja, gluten de blé, malt d'orge torréfié, farine d'orge, farine de seigle, graines de millet, levain de seigle dévitalisé, levain de seigle et de blé dévitalisé, fibres végétales, agent de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes (alpha amylase, xylanase).

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