

## 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