



# PAIN AUX MAÏS

## Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FCGMA25

### **Dénomination du Produit**

**Intitulé** : Farine Pain aux Maïs

**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 gruau, Céréales croustillante au maïs, Farines de tournesol, Gluten de blé, Germes de maïs, Malt de blé torréfié, Émulsifiants E472 e, Dextrose de blé, Farine de blé malté, Épices, Agent de traitement de la Farine E300, Enzymes.

### **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

- Papier multicouches
- Fermeture à valve