



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