



Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac ZAPE05

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Pain d'Épices

(Farine 5 Kg + Pot de Miel 2.5 Kg)

Procédé de fabrication : Cylindres

Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour viennoiserie

Matières Premières

Blé tendre panifiable

Composition

Farine de blé, farine de seigle, sucre, poudre au beurre (beurre, protéines de lait, perméat de lactosérum, émulsifiant E471, anti oxygènes E304 E307, soja), lait entier en poudre, poudre à lever E500ii E540i, jus d'orange en poudre, anis étoilé, gélifiant E415, épices 1%, sel, présence éventuelle d'œufs, de graines de sésame, de noisette, de noix, d'amandes, de moutarde et de lupin.

Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten, Lait, Soja

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 5kg + Pot de 2.5Kg

- Papier multicouches
- Fermeture à valve