

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 FCM125

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Pain de Mie

Procédé de fabrication : Cylindres

Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain spéciaux

Matières Premières

Blé tendre panifiable

Composition

Farines de blé, Farine de gruau de blé, Huile végétale (huile végétale, sirop de glucose, protéines de lait, stabilisant: E454i, anti-agglomérant: E341), Sucre, Sel, Gluten de blé, Poudre de crème, Émulsifiant: E472e, Dextrose de blé, Agent de traitement de la farine: E300, Enzyme (a-amylase, xylanase).

Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten, Lait

Elaboré dans un atelier manipulant: 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