

Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac ZASECITRON10

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

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Seigle Citron

Procédé de fabrication : Cylindres

Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain spéciaux

Matières Premières

Seigle

Composition

Farine de seigle, farine de blé, cubes de citrons (écorces de citron, sirop de glucose-fructose, saccharose, dextrose, correcteur d'acidité: acide citrique, conservateur: anhydride sulfureux, fruits (jus de pomme à partir de concentré, jus de citron à partir de concentré 14%), pomme déshydraté, agent gélifiant: pectine, antioxydant: acide ascorbique, arôme naturel (dont citron)), flocons de seigle malté, gluten de blé, levain de seigle dévitalisé, sel, malt d'orge torréfié, arôme, dextrose de blé, émulsifiant: E472e, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes (alpha amylase, xylanase).

Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten, Anhydride sulfureux

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 10kg

- Papier multicouches
- Fermeture à valve