

## Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FBTFSG50 - Vrac FBTFSGVR

### Dénomination du Produit

**Intitulé :** Farine Tradition Française Sans Ajout de Gluten

**Procédé de fabrication :** Cylindres

### Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain de Tradition Française

### Matières Premières

Blé tendre panifiable

### Composition

Farine de blé, Farine de blé malté, Amylase fongiques

### 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 ou vrac

- Papier multicouches

- Fermeture à valve