

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 FCCFN15

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Châtaignes, Figues & Noisettes

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 seigle, Farine de châtaigne, Figue, Noisette, Gluten vital de blé, Arôme, Levain de blé dévitalisé, Farine de blé malté toasté, Émulsifiant E472 e, Acide ascorbique E300, Enzymes.

Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten, Fruits à coque

Elaboré dans un atelier manipulant: lait, œuf, soja, 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 15kg

- Papier multicouches

- Fermeture à valve