

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 ZADIAB15

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Diabemix

Procédé de fabrication : Cylindres

Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain spéciaux

Matières Premières

Blé tendre panifiable

Composition

Farine de blé, farine de seigle, graines de tournesol, grits de soja, farine de soja toasté, gluten de blé, grains de blé maltés soufflés, grains de seigle concassés biologique, grains de blé concassés biologique, remoulage de blé, sel, son de soja, levain de seigle dévitalisé, malt d'orge torréfié, graines de pavot, graines germées touraillées de chanvre, germe de blé stabilisé, fibres végétales, graines de quinoa, farine de blé malté, graines de chia, poudre d'acérola, enzymes (alpha amylase, xylanase, lipase).

Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten, Soja

Elaboré dans un atelier manipulant: lait, 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 15kg

- Papier multicouches
- Fermeture à valve