

## Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FCFLEPEA25

### **Dénomination du Produit**

**Intitulé :** Farine Flocons d'Épeautre

**Procédé de fabrication :** Cylindres

### **Caractéristiques Techniques de la Farine:**

Farine pour pain spéciaux

### **Matières Premières**

Blé tendre panifiable

### **Composition**

Farine grand épeautre bio, Farine T110 bio, Flocons d'épeautre, Gluten de blé,  
Farine de blé malté, Farine de blé, Levure désactivée, Acide ascorbique,  
Alpha amylase, Xylanase, Glucose oxydase, Lipase

### **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

- Papier multicouches
- Fermeture à valve