

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