

### **Dénomination du Produit**

**Intitulé :** Farine Kapnor

**Procédé de fabrication :** Cylindres

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

Farine pour pain spéciaux

### **Matières Premières**

Blé tendre panifiable

### **Composition**

Farine de blé, Gluten de blé, Graines de tournesol, Graines de lin jaune, Graines de lin brun, Semoule de soja, Farine d'orge, Levain de seigle désactivé et déshydraté, Malt d'orge torréfié, Agent de traitement de la farine E300, Enzymes ( $\alpha$ -amylase - xylanase)

### **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 25kg

- Papier multicouches
- Fermeture à valve