

Fiche technique du produit fini

Code produit:

Sac - FBCT50

Vrac - FBCTVR

La
1830

Farine TYPE 65 conforme à l'appellation :
"Pain de Tradition Française"

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine La 1830 Label Rouge

Procédé de fabrication : Cylindres



Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain de Tradition Française

Matières Premières

Blé tendre panifiable

Composition

Farine de blé, farine de malt de blé, amylase fongiques

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 ou vrac

- Papier multicouches

- Fermeture à valve