

Fiche technique du produit fini

Code produit:

Sac - FBLESIG25

Vrac - FBLESIGVR



Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Label Epoque Signature

Procédé de fabrication : Cylindres

Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain courant

Matières Premières

Blé tendre panifiable

Composition

Farine de blé T65 CRC®, farine de germe de maïs stabilisé, gluten de blé, malt d'orge torréfié, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzyme (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 ou vrac

- Papier multicouches
- Fermeture à valve