



Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FCBUN25

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Pain Burger

Procédé de fabrication : Cylindres

Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain spéciaux

Matières Premières

Blé tendre panifiable

Composition

Farine de blé, sucre, flocons de pomme de terre (contient des sulfites), gluten de blé, émulsifiants: E471 - E481 - E472e, poudre de lait écrémé, sel, épaississant: gomme de guar, colorant: betacarotène, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, alpha amylase - xylanase - amylase maltogène.

Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten, Lait

Elaboré dans un atelier manipulant: 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