Minoterie Roche
Le moulin bien dans son terroir
Moulin des Joncs
03240 Treban
Tél : +33 (0) 4 70 42 36 91 - Fax : +33 (0) 4 70 42 34 39
Mail : secretariat@minoterieroche.com
Web : www.minoterieroche.com

Roche Nature

Farine de Base

Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FB6550

Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Roche Nature

Procédé de fabrication : Cylindres

Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain courant

Matières Premières

Blé tendre panifiable

Composition

Farine de blé T65.

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 préservé l'étiquetage du sac (DLUO et traçabilité)

Conditionnement

Sac de 25kg ou vrac

- Papier multicouches

Date: 05.01.2024