

## Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FBR050 - Vrac FBROVR

### Dénomination du Produit

**Intitulé :** Farine Roche D'Or Saveur

**Procédé de fabrication :** Cylindres

### Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain courant

### Matières Premières

Blé tendre panifiable

### Composition

Farine de blé, Gluten de blé, Farine de Seigle, Farine de blé malté, Farine de germes de maïs toastés, Farine de maïs, Malte d'orge torréfié, Amylase fongique, Acide ascorbique (E300).  
(présence éventuelle d'oeuf, de lait, de soja, de graines de sésame et de fruits à coque)

### 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