

# Viennois Beurre

## 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](mailto:secretariat@minoterieroche.com)

Web : [www.minoterieroche.com](http://www.minoterieroche.com)

## Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac FCVI25

### Dénomination du Produit

**Intitulé :** Farine Viennois Beurre

**Procédé de fabrication :** Cylindres

### Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour viennoiserie

### Matières Premières

Blé tendre panifiable

### Composition

Farine de blé, Sucre, Poudre au beurre (beurre, protéines de lait, perméat de lactosérum, lactose), Poudre de crème, Sel, Poudre de jaune œuf, Gluten de blé, Émulsifiants: E472e, Dextrose de blé, Agent de traitement de la farine: acide ascorbique, Colorants: beta carotène, Alpha amylase, Xylanase. Traces possibles de soja, fruits à coque, moutarde, sésame, lupin.

### 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