

## 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

## Fiche technique du produit fini

Code produit: Sac ZAVIVAL10

### Dénomination du Produit

Intitulé : Farine Vivaldi

Procédé de fabrication : Cylindres

### Caractéristiques Techniques de la Farine:

Farine pour pain spéciaux

### Matières Premières

Blé tendre panifiable

### Composition

Farine de blé, cubes de citron (citrons, dextrose, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant: acide citrique, conservateurs: sorbate de potassium, anhydride sulfureux), graines de lin brun, raisins secs (raisins secs, huile végétale), graines de tournesol, cubes d'abricot (abricots, farine de riz, conservateur: anhydride sulfureux), cubes de figues (figues, farine de riz), farine de seigle, sucre, gluten de blé, fibres végétales, épices, orange en poudre, dextrose de blé, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes (alpha amylase, xylanase).

### Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten, Sulfites (80 ppm max)

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 10kg

- Papier multicouches
- Fermeture à valve