

DESCRIPTIF

Farine de blé type 55 obtenue à partir de différentes variétés de blés français sélectionnés selon les années. Fabriquée en France.

Farine panifiable, utilisée en panification, avec une étape de transformation avant le consommateur final, à destination de l'alimentation humaine.

Doit subir une étape de cuisson avant consommation

INGREDIENTS / ORIGINES GEOGRAPHIQUES

Farine de **blé** T.55 100% France

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES MOYENNES

Aspect	blanc, poudreux
Goût, odeur	caractéristique, sans odeurs ou goûts étrangers
Humidité :	15,5 % maximum
Temps de chute :	> 250 secondes
Protéines :	10,0 % +/- 1
Taux de cendres	0,50 - 0,60 %

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

Valeur énergétique	1460 kJ	Source : table Ciqual
	343 kcal	
Matières grasses	0,8 g	
dont acides gras saturés	0,16 g	
Glucides	69,3 g	
dont sucres	1,82 g	
Protéines	11,7 g	
Sel	< 0,01g	

ANALYSES SANITAIRES

Résidus de pesticides	Conforme au règlement 396/2005 du 23 février 2005 et ses modifications.
Mycotoxines	Conforme au règlement 2023/915 du 25 avril 2023 et ses modifications.
Métaux lourds (plomb, cadmium)	
Microbiologie	Conforme aux critères de la FCD en vigueur

ALLERGENES

Règlement 1169/2011 du 25/10/2011 (Annexe II)

Produit contenant du gluten.
Présence sur le site de : sésame.
Format 1kg : Absence de risque de contamination.

OGM

Produit exempt de tout organisme génétiquement modifié.

Par conséquent ne nécessite pas d'étiquetage concernant les organismes génétiquement modifiés, conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE du 22 septembre 2003

IONISATION

Produit n'ayant subi aucun traitement d'ionisation.

CONDITIONNEMENT

Format 1kg : sachet papier de 1kg - Fardeaux de 10 sachets - 96 fardeaux par palette (960 kg)

STOCKAGE / DDM

A conserver dans un endroit frais et sec

	DDM	EAN
En vrac	5 mois	
BB	9 mois	3760049572438
En sacs de 1kg	12 mois	3760049571363

VISUELS DU PRODUIT EN 1KG



SITE DE PRODUCTION

Minoterie Degrange SAS

437 route de Chambéry - 73370 LE BOURGET DU LAC

Code emballeur : 73051A

Site de production certifié IFS Food v8 - niveau supérieur