

DESCRIPTIF

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

INGREDIENTS / ORIGINES GEOGRAPHIQUES

Farine de blé T.55	France
Farine de blé malté	France
Agent de traitement de la farine : acide ascorbique	Chine
Enzymes* (alpha-amylases, xylanase, lipase)	Union Européenne

* les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES MOYENNES

Humidité :	15,5 % maximum
Temps de chute :	>220 secondes
Protéines :	10,5 % +/- 1
Taux de cendres	0,50 - 0,60 %

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g

Valeur énergétique	1460 kJ
	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

Source : table ciqual

ANALYSES SANITAIRES

Résidus de pesticides	Conforme au règlement 396/2005 du 23 février 2005 et ses modifications.
Mycotoxines	Conforme au règlement 1881/2006 du 19 décembre 2006 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, lait, œuf et fruits à coques et sulfites.

Vrac, BB, Sac de 25kg : absence de risque de contamination croisée

Sac de 5 kg : peut contenir des traces de lait, œuf, sésame et fruits à coques.

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.

STOCKAGE / CONDITIONNEMENT / DDM

A conserver dans un endroit frais (< 20°C) et sec

En vrac	5 mois	
En Big Bag (1000 kg)	9 mois	
En sacs 25 kg (x32=800 kg ou x40=1000kg)	12 mois	3760049570380
En sacs 5kg (x160=800 kg)	12 mois	3760049570403

