

DESRIPTIF

Farine obtenue à partir de différentes variétés de blés français sélectionnées selon les années.

UTILISATION

Farine panifiable utilisée en panification et biscuiterie, à destination de l'alimentation humaine.

INGREDIENTS / ORIGINES GEOGRAPHIQUES

Farine de blé Type 55	> 99 %	France
Gluten de blé	< 0,5 %	EU (Pays-Bas, Allemagne)

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES MOYENNES

Humidité :	< 15,5 %
Temps de chute :	> 300 s
W :	> 350
Protéines :	> 15 %
Taux de cendres :	0,5 - 0,6

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

Valeur énergétique	1455 Kj
	343 kcal
Matières grasses	1,2 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	68,9 g
dont sucres	1,4 g
Protéines	13 g
Sel	< 0,01 g

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, produits laitiers (poudre au beurre, poudre de lait), œuf, sulfites. Absence de risque de contamination croisée.

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 par ionisation.

CONDITIONNEMENT

Sac papier de 25 kg - Palettisation selon demande client.

STOCKAGE / DDM

Se conserve 9 mois dans un endroit sec et frais (inférieur à 20°).