

Spécification de produit

V20220125

Désignation de l'article:	Fleur 1 kg
Label:	-
Description du produit:	Farine de froment
Numéro d'article GMSA :	1202
Emballage:	10x1kg Cornets en papier
Unité de livraison:	Palette à 600 kg
Transport:	Transport au sec et sans réfrigération

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Procédé de fabrication

Fabriquée à partir de blé. Le blé est nettoyé, mélangé et moulu. La farine est les ingrédients sont mélangés et ensachés. Lors de la fabrication aucun ingrédient d'origine animale ou produit à partir de matériel d'origine animale n'est utilisé.

Emploi prévu

La farine fleur est idéale pour la fabrication de produit de boulangerie comme les pains, tresses, pâtisseries, pizzas, biscuits, gâteaux.

Composition

Farine de **froment**
Farine de malt d'**orge**

Provenance des matières premières :

CH
EU (DE, FR, DK, CZ)

Valeurs nutritives (calculées)

Valeur énergétique pour 100 g	346 kcal / 1455 kJ
Lipides	1.0 g/100g
dont acides gras saturés	0.2 g/100g
Glucides	71.0 g/100g
dont sucre	0.8 g/100g
Fibres alimentaires	2.6 g/100g
Protéines	12.0 g/100g
Matières minérales	0.4 g/100g
Sel (Nax2.5)*	0.005 g/100g

* La teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement.

Durée de conservation optimale

12 mois à compter de la date de production, 4 mois à la livraison.

Format de la date : JJ.MM.AA

Stockage à la température ambiante (15-22°C) et au sec (<60% humidité rel.)

Spécification de produit

V20220125

Remarque et info allergènes

Indication pour vrac et sacs : Le produit contient du gluten.

La farine peut subir une perte de poids due à l'évaporation naturelle de l'eau qu'elle contient.

LEGISLATION ALIMENTAIRE

Ce produit et son emballage correspondent à la législation alimentaire suisse et européenne.

Les résidus correspondent à l'ordonnance en vigueur sur les denrées alimentaires de la Suisse et de l'EU.

Le produit n'est pas, ne contient pas ou n'est pas produit à partir d'organismes génétiquement modifiés et ne doit pas être déclaré comme « OGM » dans le sens des lois suisse et européenne.

EXIGENCES MICROBIOLOGIQUES:

Caractéristiques

Germes mesophile aérobies:
Moisissures:
Levures:
E.Coli
Staphylocoques à coagulase positive:
Salmonella

Tolérances

max 10^7 UFC / g
max 10^4 UFC / g
max 10^4 UFC / g
max 10 UFC / g
max 10^2 UFC / g
n. d. dans 25 g

PARAMETRES SENSORIELS

Caractéristiques

Aspect:
Couleur:
Odeur:
Goût:

Description

poudre
blanche
neutre, typique
neutre, typique

PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Caractéristiques

Humidité

Minimum

13.5

Maximum

15.0

Unité

%

FOURNISSEUR / FABRICANT:

Le produit est fabriqué, conditionné et vendu en Suisse par Groupe Minoteries SA.

Certification

FSSC 22`000

EDu / 20.09.2024