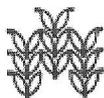
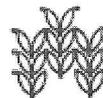


# FICHE TECHNIQUE FARINE



**MOULIN DE LA PALLANTERIE**  
**FICHE TECHNIQUE**  
**FARINE FLEUR TYPE 400 FORCE**  
16250



**1. Description**

Produit de la mouture de grains de blé sélectionnés. Moulé hygiéniquement sur cylindres.

**2. Ingrédients**

Farine de blé, gluten de blé, levure désactivée, farine de malt d'orge

**3. Exigences technologiques**

La farine est un produit naturel. Certaines caractéristiques peuvent varier selon les récoltes.

Protéines	:	11.5-13	%
Humidité	:	13-15	%

**4. Conservabilité et conditions de stockage**

12 mois, dans un local frais et sec

**5. Emballage et identification**

Sac de 25 kg

Identification : DLUO, numéro de lot sur l'étiquette du sac

**6. Allergènes**

Gluten

**7. Corps étrangers**

Présence, sur la ligne, d'aimants et de tamis.

**8. Exigences d'ordre général**

Le produit est fabriqué et conditionné conformément aux BPF.

Le produit et son emballage sont conformes à toutes les dispositions de la législation suisse sur les denrées alimentaires en vigueur.

Toutes les indications fournies sont confidentielles et réservées à l'usage interne.



certifié par l'OIC



certifié par q.inspecta