



MOULIN DE LA PALLANTERIE

FICHE TECHNIQUE FARINE A PIZZA



1. Description

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

2. Ingrédients

Farine de BLE, semoule de BLE dur, GLUTEN de BLE, farine de malt d'ORGE, levure désactivée.

3. Exigences technologiques

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

Protéines	:	10.5-11.5	%
Humidité	:	12.5-14.5	%
Taux de cendres	:	0.50-0.60	%

4. Conservabilité et conditions de stockage

6 mois, dans un local frais et sec

5. Emballage et identification

Sacs de 25 kg

Identification : DLUO et n° de lot sur l'étiquette du sac

6. Allergènes

Gluten

7. Corps étrangers

Présence, sur la ligne, d'un aimant et de plusieurs tamis.

8. Exigences d'ordre général

Les présentes spécifications servent de base aux contrôles qualité et aux expertises. 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.