
MOULIN DE LA PALLANTERIE



FICHE TECHNIQUE FARINE 550 11200 (sac) – 11000 (vrac)



1. Description

Produit de la mouture de grains de blé sélectionnés. Moulu 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 - 12,0	%
Humidité	:	14,0 - 15,0	%
Taux de cendres	:	0,49 - 0,58	%

4. Conservabilité et conditions de stockage

12 mois, dans un local frais et sec

5. Emballage et identification

Sacs de 25 kg / vrac

Identification :

Sac : DLUO, numéro de lot sur l'étiquette

Vrac : date de livraison

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