



# MOULIN DE LA PALLANTERIE



## FICHE TECHNIQUE FARINE MI-BLANCHE 650

17200 (sac) -17000 (vrac)

### 1. Description

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

### 2. Ingrédients

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

### 3. Exigences technologiques

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

Protéines	:	11.3-12.0	%
Humidité	:	14.0-15.0	%
Taux de cendres	:	0.75-0.85	%

### 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