



MOULIN DE LA PALLANTERIE

FICHE TECHNIQUE FARINE BISE



1. Description

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

2. Ingrédients

Farine de BLE, son de BLE, GLUTEN de BLE

3. Exigences technologiques

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

Hagberg	:	260-290	sec
Protéines	:	12.5-13.5	%
Humidité	:	14.0-15.0	%
Absorption farinogramme	:	59.0-62.0	%
Taux de cendres	:	1.00-1.15	%

4. Conservabilité et conditions de stockage

12 mois, dans un local frais et sec

5. Emballage et identification

Sacs de 25 kg

Identification : voir étiquette

DLUO et n° de lot

6. Allergènes

Gluten

7. Corps étrangers

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



Date de validité du document : date de révision + 3 ans