



# MOULIN DE LA PALLANTERIE

## FICHE TECHNIQUE

### FARINE MEULE DE PIERRE BIO BOURGEON



#### 1. Description

Produit de la mouture de grains de blé sélectionnés. Moulu hygiéniquement sur meule de pierre.

#### 2. Ingrédients

Farine de BLE bio bourgeon

#### 3. Exigences technologiques

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

Hagberg	:	280-340	sec
Protéines	:	10-12	%
Humidité	:	12.5-13.5	%
Absorption d'eau de panification	:	72-74	%
Taux de cendres	:	1.00-1.20	%

#### 4. Conservabilité et conditions de stockage

6 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'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.



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