

DESCRIPTIF

Farine de blé tendre type 65 dénommée "bleue".

Farine obtenue à partir de différentes variétés de blés français sélectionnées selon les années.

Produit cru destiné à des applications de boulangerie, d'extrusion ou de pâterie. Doit subir une cuisson avant consommation.

INGREDIENTS / ORIGINES GEOGRAPHIQUES

Farine de blé		France
Farine de blé malté	< 0,1 %	France
Enzymes (lipase, alpha-amylase, Xylanase)	< 0,05 %	UE
Agent de traitement de la farine : acide ascorbique	< 0,01 %	Chine

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES MOYENNES

Humidité :	< 15,5 %
Temps de chute :	> 250 secondes
W :	≥ 150
Protéines :	11 % +/- 1
Cendres :	de 0,62 à 0,75 %

ANALYSES SANITAIRES

Résidus de pesticides	Conforme au règlement 396/2005 du 23 février 2005 et ses modifications.
Mycotoxines	Conforme au règlement 2023/915 du 25 avril 2023 et ses modifications.
Métaux lourds (plomb, cadmium)	
Microbiologie	Conforme aux critères de la FCD en vigueur

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

Valeur énergétique	1460 Kj
	343 kcal
Matières grasses	0,8 g
dont acides gras saturés	0,16 g
Glucides	69,3 g
dont sucres	1,82 g
Protéines	11,7 g
Sel	< 0,007 g

ALLERGENES

Règlement 1169/2011 du 25/10/2011 (Annexe II)

Produit contenant du gluten.

Présence sur le site de : sésame. Absence de risque de contamination croisée.

OGM

Produit exempt de tout organisme génétiquement modifié.

Par conséquent ne nécessite pas d'étiquetage concernant les organismes génétiquement modifiés, conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE du 22 septembre 2003

IONISATION

Produit n'ayant subi aucun traitement par ionisation.

CONDITIONNEMENT

Vrac en citerne plombée

Sac papier de 25 kg, palette filmée : 1000 kg / 40 sacs

STOCKAGE / DDM

A conserver dans un endroit frais (inférieur à 20°) et sec.

DDM	En vrac : 5 mois
	En sacs : 9 mois