

DESCRIPTIF

Farine de blé T.65 obtenue à partir de différentes variétés de blés français sélectionnées selon les années, permettant l'appellation "pain de tradition française".

Doit subir une étape de cuisson avant consommation

INGREDIENTS

Farine de blé T.65	> 98 %	France
Gluten de blé	< 2 %	Europe (Allemagne)
Enzymes (alpha-amylases)	< 0,1 %	Europe (Allemagne)
Absence d'acide ascorbique		

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES MOYENNES

Humidité :	< 15 %
Protéines :	11 % +/- 1
Temps de chute :	> 250 secondes
Alvéographe :	
W	> 150
G	20 - 25
P/L	0,4 - 0,7
Cendres :	de 0,62 à 0,70 % (T.65)

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

Valeur énergétique	1455 Kj
	343 kcal
Matières grasses	1,2 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	68,9 g
dont sucres	1,4 g
Protéines	11,9 g
Sel	< 0,01 g

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

ALLERGENES

Produit contenant naturellement du gluten.

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

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 par citerne plombée.

Sac papier de 25 kg. Palette filmée : 1000 kg / 40 sacs

STOCKAGE / DDM

A conserver dans un endroit frais et sec.

- En vrac : 5 mois
- En sacs : 9 mois