

DESRIPTIF

Farine obtenue à partir de différentes variétés de blés français sélectionnées selon les années.
Doit subir une étape de cuisson avant consommation

UTILISATION

Farine panifiable utilisée en panification et biscuiterie, à destination de l'alimentation humaine.

INGREDIENTS / ORIGINES GEOGRAPHIQUES

Farine de **blé** Type 55 100% France

ANALYSES PHYSICO-CHIMIQUES MOYENNES

Humidité : < 15,5 %
Temps de chute : > 300 s
W : > 350
Protéines : > 13,5 % +/-1
Taux de cendres : 0,5 - 0,6

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	13 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

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

Sac papier de 25 kg - Palettisation selon demande client.

STOCKAGE / DDM

Se conserve 9 mois dans un endroit sec et frais