



FICHE TECHNIQUE

Farine de KHORASAN BIO

T80

*Farine produite dans le cadre de l'Agriculture Biologique
Fabriqué à Saint Rémy de Chagnat (Puy-de-Dôme)
Mouture sur meule
Utilisation prévue : Panification artisanale et industrielle*

ORIGINE	KHORASAN panifiables BIO (France)
COMPOSITION	100% farine de Khorasan
CARACTÉRISTIQUES	Couleur crème, farine ronde
CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (BIPEA)	Humidité: <15,5 Protéine: >14 Taux de cendres: 0,75-0,9
CARACTÉRISTIQUES SANITAIRES	<i>Selon la réglementation en vigueur</i>
VALEURS NUTRITIONNELLES INDICATIVES ET MOYENNES POUR 100 G (ANMF)	Valeurs énergétiques(kJ): 360 Matières grasses (g) : 2,5 Dont acides gras saturés (g) : 0,5 Glucides (g): 64.6 Dont Sucres (g): 1,77 Fibres alimentaires (g): 11 Protéines (g): 17 Sel (g): <0,01
CONDITIONNEMENT	Sac à gueule ouverte cousu
CONSERVATION	A l'abri de la chaleur et de l'humidité
STOCKAGE ET PALETTISATION	Palette 32 sacs de 25kg Plan de palettisation: 4 sacs / 8 couches / palette Europe
ALLERGÈNES <small>Directive 2006/142/CE</small>	Matière première contenant du gluten: Khorasan
ÉTIQUETAGE OGM <small>Règlements 1829 & 1830/2003 CE</small>	Produit issu de matières premières non génétiquement modifiées. Pas d'étiquetage requis.
IONISATION	Garantie sans traitement ionisant.



DLUO : 9 mois