

Marque Le Moulin 1704
Code EAN 5450086125435
EAN colis 15450086125432
EAN palette 25450086125439
Poids net 1 kg
Code douanier 1101-0015



Dénomination légale	Farine de blé tendre
Ingrédients	Farine de blé T.45
Origine	Luxembourg, France, Belgique, Allemagne
Allergènes	gluten
Contaminations croisées	Absence d'allergène

Allergènes sur site: céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre), oeufs, soja, lait, graines de sésame.

Les valeurs des analyses peuvent varier suivant les récoltes dans le cadre de la tolérance des matières premières.

CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

	Valeurs pour 100g	Unité
Energie	1 468	kJ
Energie	346	kcal
Matières grasses	1	g
dont AG saturés	0,2	g
Glucides	72	g
dont sucres	1,7	g
Fibres alimentaires	2,5	g
Protéines	11	g
Sel	< 0,01	g

AUTRES CARACTERISTIQUES

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Caractéristiques	Valeurs	Mini	Maxi	Unité
Humidité		14,5	15	%
Cendres		0,35	0,5	%
Protéines: Nx6,25 sur base matière sèche		10	12	%

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Caractéristiques	Cible	Maxi
Flore Aérobie Mésophile 30°C	1 000 000 UFC/g	-
Entérobactéries	100 000 UFC/g	1 000 000 UFC/g
Escherichia coli	10 UFC/g	100 UFC/g
Levures	1 000 UFC/g	-
Moisissures	10 000 UFC/g	-
Staphylococcus	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Bacillus cereus	100 UFC/g	1 000 UFC/g
Salmonella spp	0 UFC/25g	0 UFC/25g

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect	Blanc clair, faible ton jaunâtre, présence légère de piqûres
Goût	Typique au produit, pas de goût étranger
Odeur	Typique au produit, pas d'odeur étrangère
Texture	Légère, fluide
Toucher	Poudreux, peu compacte

CONTAMINANTS :

Mycotoxines, pesticides, herbicides et métaux lourds conformément aux législations Européen en vigueur.

OGM Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE

STOCKAGE ET DUREE DE VIE

DLUO (M)	12 M
Durée de vie à la livraison (M)	10 M
Conditions de conservation	Température ambiante

CONSEILS D'UTILISATION

Conseils de préparation Cette farine est parfaite pour vos préparations de sauces, crêpes et génoises.

CONDITIONNEMENT

Unité de vente					Colis			
Sac papier 1 kg								
<i>Emballage primaire conforme au règlement n°1935/2004CE</i>								
Unité de vente	Dimension (Lxlxh) en mm	Tare unité de vente (kg)	Poids net (kg)	Poids brut en kg	Nombre d'unités colis	Dimension (Lxlxh) en mm	Poids net en kg	Poids brut en kg
1	60x105x170	0,011	1	1,011	10	350x210x170	10	10,11

Palette						
<i>Palette ISO 1 - EURO 1/1 (800x1200 mm)</i>						
Nombre colis/couche	Nombre couches/palette	Nombre colis/palette	Nombre Unités de vente/Palette	Poids net en kg	Poids brut en kg	Hauteur maxi en mm
10	8	50	500	500	505,5	995