



**Minoterie Roche**

Le moulin bien dans son terroir  
Moulin des Joncs  
03240 Treban

Tél : +33 (0) 4 70 42 36 91  
Mail : secretariat@minoterieroche.com  
Web : www.minoterieroche.com

### Dénomination du Produit

**Intitulé** : Farine Roche D'Or Saveur

**Code produit** : Sac FBRO50 - Vrac - FBROVR

**Procédé de fabrication** : Cylindres

**Origine** : France

### Caractéristiques Techniques de la Farine

Farine pour pain courant

### Matières Premières

Blé tendre panifiable

### Composition

Farine de blé, Gluten de blé, Farine de Seigle, Farine de blé malté, Farine de germes de maïs toastés, Farine de maïs, Malte d'orge torréfié, Amylase fongique, Acide ascorbique (E300).

### Données Allergéniques

Céréales contenant du gluten

Elaboré dans un atelier manipulant: lait, œuf, soja, fruits à coque, moutarde, sésame, lupin

### Données Sanitaires

Des analyses portant sur les mycotoxines, la microbiologie, les métaux lourds et les pesticides sont réalisées dans le cadre du plan de surveillance alimentaire 1 fois par semestre.

### DLUO et Stockage sacs

6 mois dans les conditions suivantes

- Dans son emballage d'origine non ouvert
  - Endroit sec
  - T°C maxi 20°C

- A l'abri de la lumière afin de préserver l'étiquetage du sac (DLUO et traçabilité)

### Conditionnement

- Sac de 25kg ou vrac
- Papier multicouches
- Fermeture à valve

### Données Nutritionnelles Indicatives pour 100 g

Valeur énergétique	345,00 kcal (1464,00 kJ)
Matière grasse	1,60 gr
Dont acide gras saturés	0,40 gr
Glucides	70,40 gr
Dont Sucres	2,00 gr
Protéines	10,60 gr
Fibres	3,40 gr
Sel	0,00 gr

