



Farine de Seigle Bio 130



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 de Seigle Bio Type 130

Code produit : Sac FBBIOT130

Procédé de fabrication : Cylindres

Origine : France

Caractéristiques Techniques de la Farine

Farine pour pain spéciaux

Matières Premières

Seigle

Composition

Farine de Seigle Bio Type 130.

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

- Papier multicouches
- Fermeture à valve

Données Nutritionnelles Indicatives pour 100 g

Valeur énergétique	355,00 kcal (1503,00 kJ)
Matière grasse	1,30 gr
Dont acide gras saturés	0,20 gr
Glucides	71,00 gr
Dont Sucres	2,10 gr
Protéines	9,40 gr
Fibres	11,00 gr
Sel	0,00 gr

