

| | |
|---------------------------------------|--|
| Dénomination commerciale du produit : | Fournil campagne |
| Dénomination technique du produit : | Préparation pour fournil campagne |
| Composition : | <p>Farine de blé T55 Farine de seigle T170 Remoulage bis Farine d'orge Sel Gluten Levain de seigle dévitalisé déshydraté Améliorants directs (émulsifiants : lécithine de colza, agent de traitement de la farine E300, enzymes). Traces éventuelles : fruits à coques (noisettes), lait, soja, œuf, graines de sésame.</p> |
| Allergènes | <p>Gluten Traces éventuelles : fruits à coques (noisettes), lait, soja, œuf, graines de sésame.</p> |
| Aspect du produit : | <p>Odeur agréable Pulvérulent</p> |
| Caractéristiques physico-chimiques : | <p>Humidité < 16 % Protéines : 10 à 13 %</p> |
| Conditionnement : | Sacs de : 5 Kg – 10 Kg -25 Kg |
| Conditions de conservation : | <p>DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) = 9 mois (à compter de la date de fabrication) A stocker à l'abri de l'humidité (au sec), entre +5 et +25°C, dans un local propre.</p> |
| Utilisation attendue : | Panification |
| Conditions d'utilisation : | <p>La farine est une matière vivante qui évolue au cours du temps Bien refermer le sac entamé (pour éviter les contaminations par corps étrangers notamment, et la prise éventuelle d'humidité) Consignes de sécurité</p> |