

Dénomination commerciale du produit :	Fournil complet
Dénomination technique du produit :	Préparation pour fournil complet
Composition :	Farine de blé T55 Remoulage bis Gluten Gros son Sel Améliorants directs (émulsifiant : lécithine de colza, agent de traitement de la farine E300, enzymes) Son fin Traces éventuelles : fruits à coques (noisettes), lait, soja, œuf, graines de sésame.
Allergènes	Gluten Traces éventuelles : fruits à coques (noisettes), lait, soja, œuf, graines de sésame.
Aspect du produit :	Odeur agréable Pulvérulent
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité < 16 % Protéines : 10 à 13 %
Conditionnement :	Sacs de 5 Kg – 10 Kg - 25 Kg
Conditions de conservation :	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.
Utilisation attendue :	Panification
Conditions d'utilisation :	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