

Dénomination commerciale du produit :	Farine Mie Blanche
Dénomination technique du produit :	Farine de blé panifiable type T55
Composition :	Farine de blé T55 Farine de fève (2% maxi) Gluten Malt de blé (0.3% maxi) Agent de traitement de la farine : E 300 Amylases fongiques Hémicellulases 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 :	Mie blanche Odeur agréable Pulvérulent
Caractéristiques physico-chimiques :	Humidité < 16 % Protéines : 10 à 13 %
Conditionnement :	Vrac 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