

DENOMINATIONS**Farine
Biscuitière****DESCRIPTION:**

La farine biscuitière est le résultat de mouture des grains de blé tendre nettoyé.

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES DU PRODUIT**INGREDIENT:**

- farine de blé tendre, Enzymes (blé)
- Allergènes présents : Gluten
- Eau

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

- Glucides: 73,8 g
- Protéines: 9,3 g
- Lipides: 1 g
- Fibres alimentaires: 2,5g
- Valeur Energétique: 341 Kcal

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

La farine Biscuitière fabriquée par la SPA GRAND MOULIN DU DAHRA MOSTA présente les caractéristiques suivantes:

- nettoyé, sain et propre à la consommation humaine
- couleur blanchâtre .
- Exempt d'odeurs étrangères.
- Absence d'insectes vivants ou morts.

CARACTERISTIQUES PHYSICO CHIMIQUES

- Teneur en Eau: [ISO 712/2009, 130- 133 °C/ 2H] MAX. 15,5%
- Taux de cendre: [ISO 2171/2007, (550 ±10 °C/ 4H) MAX. 0,65% ms
- Taux de gluten sec: [ISO 21415-4/2006] Min . 7%
- Indice de chute: [ISO 3093/2009] 300 à 340 sec
- Granulométrie: [norme d'entreprise] Refus < 2,00% sur tamis de 200µm
- Force Boulangère "W": [ISO 27971/ 2008] de 150 à 200 g/j

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Moisissures/ g: m < 100
- Clostridium sulfito-réducteurs à 46°C: m < 100

CONDITIONNEMENT

- TYPE: Farine biscuitière 50 Kg
- Matériau de conditionnement: Sac en polypropylène
- Date limite d'utilisation optimale: 6mois

MESURES INDICATIVES DE CONSERVATION

A conserver sur palette dans un endroit aéré, sec et à l'abri de la lumière.