

# FARINE DE TRADITION T65 BAGATELLE LABEL ROUGE

## Description

Farine obtenue par mouture de blé tendre issu de cultures CRC®. Farine ayant obtenue le Label Rouge. Farine produite en France avec des blés 100% français.

## Ingrédient

Farine de **blé\***

## Allergène

Les ingrédients ci-dessus qui sont marqués en gras et suivi d'une \* font partie de la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire.

blé\* : céréale contenant du gluten

## Utilisation prévue

Boulangerie

## OGM

Ce produit n'est pas soumis aux règles d'étiquetage relatives au OGM.

## Ionisation

Les ingrédients entrant dans la composition de ce produit n'ont subi aucun traitement d'ionisation.

## Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	<15%
Protéines	>11,0%
Cendres	0,62 à 0,75%
Hagberg	>280 sec
Alvéo W	>240
Alvéo P/L	0,6 à 0,9

## Caractéristiques sanitaires

Conforme au Référentiel de reconnaissance® Groupe Bureau Veritas – Farines, sons et issues CRC® et Label Rouge LA 11/04 et LA 22/01

# FARINE DE TRADITION T65 BAGATELLE LABEL ROUGE

## Code EAN13

3760268611109 (conditionnement de 1kg)

3760268613387 (conditionnement de 5kg)

3760268611413 (conditionnement de 25kg)

## Conditionnement

Sac papier de 1kg, 5kg et 25kg

## Conservation

6 mois dans son emballage d'origine, dans un endroit frais et sec (T < 25°C maxi)

## Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Valeurs énergétiques	339 kcal 1437 kJ
Matières grasses	0.7 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	69 g
dont sucres	1.9 g
Fibres	4.3 g
Protéines	11 g
Sel	< 0.01 g