

Farine de Blé

Nomination:

Farine de Blé de type I "000" – Enrichi selon la loi de Fortification RDC 344/02

Marque:

BRAND DESIGNATION - R.N.E.: 00000000771

Typification commercial:

Produit obtenu par la mouture méthodique de l'endosperme du gain de blé. Fine poudre, homogène et impalpable, elle ne possède pas de grumeaux et possède l'odeur, la couleur et le goût caractéristique de ce produit.

Ingrédients :

Farine de blé de type "000" enrichie selon la loi de fortification RDC 344/02, INS 1100, INS 928, INS 300, fer et acide folique.

Absence de:

insectes, particules étrangères, particules métalliques.

Caractéristiques physico-chimiques.

	Méthode	Limite Min.	Limite Max.
Humidité (%)	HE LIFE (PFEUFFER)	12.9	14.0
Sec	IRAM 15864	28.5	34.5
Falling Number (seg)	IRAM 15862	390	550
Cendres (% BS)	IRAM 15851	.68	.70
Alveogramme P/L W (10 ⁻⁴ Julios)Ie(%)	IRAM 15857 Chopin	0.9 62	1.6 73

Farine de Blé

Portion de 50 g. Quantité par portion.		% VD*	100 g
Valeur Energétique	165 kcal = 693 kJ	8 %	330 kcal = 1385 kJ
Hydrates de Carbone. carbohydrate	35 g	12 %	70 g
Protéines	5 g	7 %	10 g
Matière grasse	0.5 g	1 %	1 g
Matière Grasse Saturée	Absence		Absence
Fibre Alimentaire	2 g	8 %	4 g
Sodium	0 mg	0 %	0 mg
Fer	2.1 g	15 %	4.2 g
Vitamine B1	0.31 g	21 %	0.63 g
Vitamine B2.	0.06 g	5 %	0.13 g
Niacine	0.65 g	4 5	1.3 g
Acide Folique	75 g	31 %	150 %
*Valeurs journalières avec une base de consommation de 2000 kcal. U 8400 kJ.			

Ces valeurs peuvent être modifiées en fonction de la demande et des nécessités.

Farine de Blé

Paramètres microbiologiques

Décompte des aérobies mésophiles (UFC/g)	2.10 ⁵
Coliformes totales à 37°C (NMP/g)	500
Bactéries colifecales (UFC/g)	10
Escherichia coli (0.1g)	Absence
Salmonella (25 g)	Absence
Staphylococcus aureus coaguleux positif (0.01 g)	Absence
Levure (UFC/g)	10 ⁴

Information sur le conditionnement:

⇨ Type de conditionnement: Sac plastique de Polypropylène de 25 et 50 kg.

⇨ Information sur l'étiquette: Produit – Marque - RNE – RNPA – Date de production / Lot – Date d'expiration – Conservation – Industrie Argentine – Contenu Neto.

Conservation:

Conserver en lieu ventilé, frais et sec (Max. 40°C y 60 % d'humidité) et à l'abri de la lumière du soleil direct. Les sacs doivent rester sur les palettes en bois ou en cartons.

A consommer de préférence au plus tard 180 après la date de production.