



Farine Blanche Bio T55 en 5 KG (Article : FBIO5505)



Caractéristiques générales

Ingrédients

Farine de Blé tendre / Froment issu de l'agriculture biologique (*Triticum aestivum*)

Aspect

Produit poudreux, de couleur blanche

Origine

Céréales bio exclusivement cultivées en France et transformées à AZE (53200)

OGM

Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM

Utilisation (liste non exhaustive)

Pâtisseries, Pains blancs, Sauces

Emballage

Sacs en papier multicouches, fermeture par couture

Conservation

DLUO de 12 mois - À l'abri de l'humidité et de la chaleur

Labels

Agriculture Biologique
Bio Cohérence (selon provenance du blé)

Organisme Certificateur

Certipaq Bio (FR-BIO-09)

Taux de TVA

TVA réduite – 5,5 %

Code nomenclature douanière

11010015 – Farine de froment et d'épeautre



Visuel non-contractuel donné à titre indicatif

Caractéristiques techniques

Humidité	Taux de cendre	W	Protéines
13 à 15,5 %	0,50 à 0,60 %	200 (+/- 20)	11 % (+/- 1)

Informations nutritionnelles

Compatibilité régimes alimentaires

Végétarien, végétalien, sans porc

Allergène

Gluten (blé tendre)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
kJ	kcal							
1,414	338	0,8	0,2	69	1,9	4,3	9,2	0

Données logistiques (pour une palette EUR complète)

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (en kg)	Nb de sac / unité	Nb de colis / unité	Dimensions en mm (LxlxH)	Code EAN
Sac	5	5,055	1			3760107930026
Colis	5	5,055	1	1		
Etage	80	80,088	16	16		
Palette	1 000	1 011	200	200	1200x800x1700	



Matthieu BLIN - Gérant

02 43 07 22 04 m.blin@minoterie-blin.com

06 25 07 21 20 www.artisan-pastier.fr


