

 <small>Maison familiale depuis 1819</small>	FICHE TECHNIQUE FARINE A BASE DE PETIT EPEAUTRE DU VELAY	Version : A
		Mise à jour le : 20/03/2025
	Marque : SABAROT	Page 1 sur 2

PRODUIT : PF04513

EAN 13 : 3111952045135

Liste d'ingrédients : 100% Farine à base de petit épeautre du Velay (Contient du gluten)

Matières Premières	Nom commercial	Farine à base de petit épeautre du Velay (Contient du gluten)		
	Nom latin	<i>Triticum monococcum</i>		
	Origine	France (Le Puy en Velay)		
Caractéristiques Moyennes du produit	Calibre	<800µm 90%		
	Couleur	Brun clair		
	Humidité	< 14%		
	Corps étrangers minéraux	Absence		
	Corps étrangers végétaux	Absence		
	Insectes	Absence		
	Aucune réclamation pour contamination par insecte ne sera prise en compte au-delà de deux mois après réception de la marchandise.			
	Pesticides, métaux lourds, mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur		
Valeurs Nutritionnelles Moyennes pour 100 g	Valeur énergétique	352 Kcal / 1 490 KJ	Fibres	9.3 g
	Protéines	12.5 g	Sel	0.13 g
	Glucides	64 g	Sucres	1.3 g
	Lipides	3 g	Acide gras saturés	0.5 g

PROCESS DE FABRICATION

Achat MP / Meulage sous-traité / Contrôle à réception et prélèvement d'échantillon / Conditionnement / Stockage / Expédition

CONDITIONNEMENT

Conditionnement unitaire	Poids Net	400g		
	Spécifications	Emballages permettant une protection suffisante lors du stockage et de l'utilisation, ainsi qu'une identification facile. Pas d'attaches métalliques.		
	Identification	Etiquette d'identification de la Date de Durabilité Minimale et du numéro de lot		
Palettisation	Nombre UVC / colis	12		
	Nombre de colis / couche	10		
	Nombre de couches / palette	5		
	Nombre de colis / palette	50		
	Nombre UVC / palette	600		
	Poids total de la palette	265 Kg		
	Poids total des produits	240 Kg		
	Hauteur de la palette	1.60m		
	Support	Palette EUR en bois : 80 × 120 cm		
Identification	Etiquette SSCC sur chaque palette			

	FICHE TECHNIQUE FARINE A BASE DE PETIT EPEAUTRE DU VELAY	Version : A
	Marque : SABAROT	Mise à jour le : 20/03/2025
		Page 2 sur 2

CONDITIONS DE CONSERVATION ET UTILISATION	
Durée et conditions de stockage	12 mois à compter de la date de fabrication, dans les conditions recommandées. Stockage à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.
Conditions de transport	Transport en emballage d'origine fermé, sur palette filmée.

LISTES DES ALLERGENES PRESENT DANS LE PRODUIT (Liste conforme au règlement INCO 1169/2011 et ses mises à jour)		
Allergènes	Présent dans le produit	Peut être présent à l'état de traces
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten.	OUI (EPEAUTRE)	-
Crustacés et produits à base de crustacés.	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs.	NON	NON
Poissons et produits à base de poisson.	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides.	NON	NON
Soja et produits à base de soja.	NON	NON
Lait et produits laitiers (y compris lactose).	NON	NON
Fruits à coque et produits dérivés.	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde.	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	NON	NON
Sulfites en concentration d'au moins 10mg/L.	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri.	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin.	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques.	NON	NON

Nous vous certifions que tous les produits que nous utilisons sont garantis sans Organisme Génétiquement Modifié et ne sont pas ionisés. Nos produits sont conformes aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.