

	SAS LIGNEAU	
	Enregistrement	Date de création : 08/12/2020
	<i>Fiche technique :</i> FARINE DE BLÉ T80	Date de mise à jour : 20/05/2022
		Page : 1/1

Description du produit	
Désignation	Farine de blé T80 sur meule de pierre bio
Variété	Pyrénéo, Astaro, Rouge de Bordeaux
Origine	France, production dans le Gers et le Lot-et-Garonne
Certification	Agriculture Biologique certifiée FR-BIO-16
DDM	1 an

Informations	
Conditions de stockage	À conserver au sec et à l'abri de la lumière.
Conditionnement	1kg, 5kg, 10kg, 25kg, BIG-BAG 800KG
Palettisation	Oui
Traçabilité	Oui
Conseils d'utilisation	-
Garantie sans OGM	Oui
Garantie non Ionisation	Oui
Allergène	Contient naturellement du gluten Peut contenir des traces de soja

Caractéristiques (g/100g)	
Cendres	0,89
Humidité	12,80%
Protéines	10,44%

Valeurs nutritionnelles (g/100g) *	
kJ/100g	1510
kcal/100g	355
Protéines	10,9
Glucides	73,2
Lipides	1,18
Sucres	1,77
AG Saturés	0,17
Sel chlorure de sodium	-

* Source ciqual.anses.fr