



Fiche technique

CHAPELURE BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Chapelure* <i>*issue de l'agriculture biologique</i>
Ingrédients :	Farine de blé*, levure*, sel iodé. <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Couleur : brune, avec quelques particules foncées Goût : neutre, sans goût particulier Odeur : typique, sans odeur particulière
Caractéristiques physico-chimiques :	Teneur en eau : max. 11 % Sel de cuisson : environ 0.7 % Protéines : environ 13 % Lipides : environ 2 % Glucides : 69 % Cendres : environ 1.4 % Quantité volumétrique : 500-580g/litre
Granulométrie :	1600 µm : 1-2 % 1000 µm : 20-24 % 630 µm : 38.42 % 355 µm : 19-23 % 200 µm : 10-12 % <200 µm : 2-4 %
Analyse nutritionnelle :	Energie : 1481 kJ (349 cal) dans 100g Protéines : 13 g Glucides : 69 g Matières grasses : 2 g
Analyse micro-biologique :	Coliformes : < 10 ⁴ /g E. Coli (MPN) : nég./g Levures/moisissures : <10 ² /g Salmonelles : nég. en 25 g
Conservation :	Dans un endroit sec et à l'abri de la lumière à température ambiante.
DLUO :	12 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net