



## Fiche technique

# KAMUT BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Semences* sèches, mûres et entières issues «Triticum turgidum L. » <i>* issues de l'agriculture biologique</i>
Origine :	Canada
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédient(s) :	100 % kamut* <i>* issu de l'agriculture biologique</i>
Pureté :	Libres de tous organismes nuisibles à tous les stades de son développement
Valeurs sensorielles :	Aspect: de couleur beige-jaune Goût : typique, sans goût particulier Odeur : de céréales Consistance : dur
Pureté :	99.50 %
Teneur en eau	Max. 14.5 %
Informations nécessaires pour la boulangerie :	Teneur en gluten humide : > 30 % Indice de sédimentation : 11-20 ml Max. gélatinisation : > 500 Température de gélatinisation : > 85 °C
Emballage :	Sac en papier multi-couches
Conditionnement :	25 kg
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
	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](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)