



Fiche technique

FARINE DE BLE TYPE 550 BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Farine de blé* (100% blé) <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeur sensorielle :	Aspect : de couleur légèrement beige Odeur : typique, sans odeur particulière Goût : typique, sans odeur particulière Consistance : farineux
Pureté :	99.90 %
Teneur en eau :	Max. 14.5 %
Données techniques pour la boulangerie :	Teneur en gluten humide : > 27% Valeur de sédimentation : >32-40 ml Point de chute : 220-320 Max. gélatinisation : 400-650 Température de gélatinisation : 75-85°C
Valeurs énergétiques :	Energie : 332kcal/1409 kJoule Protéines : 9.8 g Glucides : 70.6 g Lipides : 1.1 g
Résidus :	Conforme à la législation en vigueur
Métaux lourds :	Conforme à la législation en vigueur
Conditionnement :	Sac de 25 kg en sac papier multicouches
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 web : www.actibio.net