



## Fiche technique

## FARINE DE CHATAIGNES BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Farine de châtaignes* <i>*issues de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Pureté :	Corps étrangers : max. : 0,5%
Analyse nutritionnelle :	Protéines : 6,19 % Glucides : 78,84 % Lipides : 3,62 % Valeur énergétique (100 g) : 1577kj (372 kcal)
Valeur sensorielle :	Aspect : beige Odeur et goût : typique, frais, sans odeur et sans goût particulier
Humidité :	Max. 10 %
Conditionnement :	20 kg
Emballage :	Sac en papier
Palettisation :	24 sacs par palette
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
DLUO :	24 mois à partir de la fabrication
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire