



## Fiche technique

## FARINE DE MAÏS BIOLOGIQUE



Caractéristiques :	Farine finement moulue issue de maïs Zéa mays L., sans germe. La farine de maïs* ne contient pas de gluten <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Semence :	Sans OGM
Technique sensorielle :	Aspect : poudre jaune lumineux Odeur : neutre, sans odeur particulière Goût : typique, sans goût particulier Consistance : poudre fine
Teneur en eau :	Max. 13 %
Gluten :	< 5 mg/kg (d'après le test ELISA)
Pesticides :	Pesticides Organochloriques : < 0,01 mg/kg Pesticides Organophosphoriques : < 0,01 mg/kg Conservateurs : néant
Mycotoxines :	Conforme au règlement Européen (EG) No 466/2001
Conditionnement :	25 kg
Emballage :	Sac en papier triple épaisseur
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
DLUO :	6 mois après sa fabrication
	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)