



Fiche technique

FARINE DE SOJA COMPLET BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Farine de soja* complet, issu de graines re- nettoyées. La farine de soja complet agit comme enzyme active intervenant dans l'élaboration de plusieurs variétés de pâtes (ex. Baguette, pain de mie, et tous les pains nécessitant plusieurs variétés de farines. Cette farine se démarque par sa forte teneur en Lipoxygenase. <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédient(s) :	Farine de soja* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Analyse chimique :	Humidité : 8 % Teneur en cendres : 5 % Fibres : 3 % Protéines : 38 % Lipides : 22 % Glucides : 24 %
Granulométrie :	92 % < 150 microns
Analyse sensorielle :	Apparence : Farine fine de couleur crème-jaune Odeur et Goût : caractéristique de l'espèce, sans odeur particulière, sans goût particulier
Conditionnement :	20 kg
Emballage :	Sac en papier multicouche
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
DLUO :	6 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