



NV Dossche Mills
Tolpoortstraat 40
B-9800 Deinze
Tel (+32) 9 381 44 44
Fax (+32) 9 381 44 11
BTW BE 400.771.039

FICHE TECHNIQUE: FARINE KING

ARTICLE N°: 100301

1. Description

Produit de la mouture de grains de blés sélectionnés. Moulu hygiéniquement sur cylindres.

2. Ingrédients

farine de blé; farine de malt de blé; agent de traitement de la farine: acide ascorbique; enzymes (blé).

3. Valeurs nutritionnelles (gramme pour 100 grammes)

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Energie | : 1438 kJ (339 kcal) |
| Protéine | : 11,4 g |
| Graisse | : 1 g (dont 0,2 g saturée) |
| Hydrates de carbone | : 71 g (dont 1 g sucres) |
| Fibre alimentaire | : 1,5 g |
| Sodium | : 0,003 g |
| Matière sèche | : 85 % |

4. Exigences technologiques

La farine est un produit naturel. Certaines caractéristiques technologiques peuvent différer selon la récolte.

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Hagberg | : 260 - 320 sec |
| Protéine (Nx5,7/MS) | : 12,0 - 13,0 % |
| Humidité | : 14,0 - 15,0 % |
| Absorption farinogramme: | 58,0 - 61,0 % |
| Taux de cendres (MS) | : 0,52 - 0,60 % |

5. Allergènes

Voir liste Alba

6. Conservabilité et conditions de stockage

6 mois si conservé dans un local frais et sec

7. Emballage

Vrac / Sacs en papier (20 - 25 kg)

8. Contrôles hygiéniques

Les moutures sont contrôlées par des laboratoires externes:

- 1) microbiologie: suivant le plan d'échantillonnage de l'ARMB
- 2) analyses des contaminants: suivant le plan d'échantillonnage de l'ARMB
- 3) filthtest: 12 fois par an

9. OGM

Ce produit, FARINE KING ne contient ni d'ingrédients ni d'additifs d'origine OGM.

ETABLI: Fernande Van Hoe

APPROUVÉ: ir. Annelies Leroy

Date: 29/12/2008

FD/A 04.01.01.02.13 ed: C 10/08



NV Dossche Mills
 Tolpoortstraat 40
 B-9800 Deinze
 Tel (+32) 9 381 44 44
 Fax (+32) 9 381 44 11
 BTW BE 400.771.039

LISTE ALBA
FARINE KING

Informations d'allergènes (selon directive EU 2000/13/EC ajuster avec 2003/89/EC et 2006/142/EG)

| | | | |
|---|---|----------------------|---|
| Protéine de lait | - | Noix | |
| Lactose | - | Amandes | - |
| Oeuf | - | Noix de cajou | - |
| Protéine de soja | - | Noisettes | - |
| Huile de soja | - | Noix de macadamia | - |
| Gluten | + | Noix de pécan | - |
| Céréales aux gluten | | Pistache | - |
| Froment | + | Noix communes | - |
| Seigle | - | Huile de noix | - |
| Orge | - | Cacahouètes | - |
| Avoine | - | Huile de cacahouètes | - |
| Epeautre | - | Graines de sésame | - |
| Kamut | - | Huile de sésame | - |
| Eléments de poissons | - | Céleri | - |
| Coquillages et crustacés | - | Moutarde | - |
| Dioxyde de soufre et sulfite (E220-228) | - | Mollusque et dérivés | - |
| Lupine et dérivés | - | | |

Autres informations d'allergènes (selon la liste ALBA, TNO voeding)

| | | | |
|--------|---|--------------|---|
| Boeuf | - | Légumineuses | - |
| Porc | - | Glutamate | - |
| Poulet | - | Coriandre | - |
| Maïs | - | Carrotte | - |
| Cacao | - | | |

+ Le produit contient l'allergène mentionné, ou peut le contenir

- Le produit ne contient pas l'allergène mentionné

? Données insuffisantes, ou le produit ne contient que des traces de l'allergène mentionné

ETABLI: Fernande Van Hoe
 APPROUVÉ: ir. Annelies Leroy
 Date: 29/12/2008

FD/A 04.01.01.02.14 ed: B 01/07