



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: NATURAL TOP

ARTICLE N°: 100768

### 1. Description

Produit de la mouture de grains de froment spécialement sélectionnés. Moulu hygiéniquement sur cylindres (100% intégral)

### 2. Ingrédients

farine de blé; gluten de blé; farine de malt d'orge torréfié; émulsifiants: E472e, lécithine de soja, E471; farine de malt de blé; agent de traitement de la farine: acide ascorbique; enzymes (blé).

### 3. Valeurs nutritionnelles (gramme pour 100 grammes)

|                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| Energie             | : 1384 kJ (326 kcal)         |
| Protéine            | : 16 g                       |
| Graisse             | : 1,6 g (dont 0,3 g saturée) |
| Hydrates de carbone | : 61,8 g (dont 1,1 g sucres) |
| Fibre alimentaire   | : 7,6 g                      |
| Sodium              | : 0,008 g                    |
| Matière sèche       | : 86,6 %                     |

### 4. Exigences technologiques

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

### 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 (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, NATURAL TOP ne contient ni d'ingrédients ni d'additifs d'origine OGM.

ETABLI: Fernande Van Hoe  
APPROUVÉ: ir. Annelies Leroy  
Date: 21/10/2008

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**  
**NATURAL TOP**

**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: 21/10/2008

FD/A 04.01.01.02.14 ed: B 01/07