

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Farine de blé type 55
- Descriptif produit :** Sac de 25 kg
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 1.000 Sachet de 25.000 kg
- Liste des ingrédients :** Mélange de BLES de pays recommandés par la meunerie.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Farine de blé	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 10, 91]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 270
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** Farines de froment [blé] tendre et d'épeautre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Humidité	14 % (13,5-15)	Cendres	0.55 % (0.50-0.60)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : La farine de blé tendre est riche en gluten (protéines), lui offrant des vertues pour la fabrication de pain blanc classique. Elle peut être associée à d'autres farines pour assurer des recettes de pains plus originaux. Farine neutre, permettant tout type de préparation, grâce à sa polyvalence. L'utilisation la plus commune est la fabrication des pains et des brioches. Rendement : 25 kg de farine de blé tendre T55.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,436	343	1.7	0.2	67.5	1.8	3.9	10.3	0

Vitamines : Calcium (mg) : 16.0 mg/100g, Magnésium (mg) : 20.0 mg/100g, Potassium (mg) : 135.0 mg/100g, Fer (mg) : 1.2 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.06

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	25	25	1	Sachet		600x250x50	
Sachet	25	25	1	Sachet			3263380993547
Couche	75	0	3	Sachet	3		
Palette	900	0	36	Sachet	36	1200x800x1200	
Pièce	25	0	1	Sachet			