



Fiche technique

FARINE DE PETIT ÉPEAUTRE BLANCHE

PRODUIT BELGE ET BIO



Le petit épeautre est l'une des plus anciennes céréales cultivées par l'homme. Sa rusticité lui permet de s'adapter à diverses conditions pédoclimatiques. Moulu sur pierre par des artisans locaux, son grain produit une farine savoureuse, blanche, et riche en nutriments essentiels. En choisissant les produits Graines de Curieux, vous soutenez une agriculture locale, saine, et équitable



BE-BIO-01
Agriculture Belgique
België Landbouw

GROWN

IN BELGIUM

LAND FARM AND MEN sa
Rue du Tronquoy 10,
5380 Fernelmont

TVA: BE0 563 746479
info@grainesdecurieux.be
www.grainesdecurieux.com



INGRÉDIENTS

Petit épeautre* (**GLUTEN**), sans adjuvant

*Issu de l'agriculture biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR 100 G)

Energie (kJ / kcal)	1482 kJ / 351 kcal
Graisses (g)	3,5 g
Dont acides gras saturés (g)	0,8 g
Glucides (g)	62 g
Dont sucres (g)	0,2 g
Fibres alimentaires (g)	10 g
Protéines (g)	13 g
Sel (g)	<0,1 g

Apport de référence pour un adulte moyen (8400 kJ / 2000 kcal)

CONSERVATION

Conserver au frais (max. 20°) et au sec. Bien refermer l'emballage après utilisation.

À conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Date de durabilité minimale garantie à la livraison: 90 jours
Date de durabilité minimale: 15 mois



BE-BIO-01
Agriculture Belgique
België Landbouw

GROWN
IN BELGIUM

LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| + Céréales avec gluten | - Crustacés et dérivés |
| - Oeufs et dérivés | - Poissons et dérivés |
| - Soja et dérivés | - Sésame et dérivés |
| - Lait | - Fruits à coques |
| - Céleri | - Moutarde |
| - Sulfite (E220 - E228) | - Lupin |
| - Mollusques | - Arachides |

Présence: +

Absence: -

Statut inconnu: ?

Contamination croisée possible: ~

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Flore aérobie mésophile	< 200 000 ufc/g
Coliformes totaux	< 10 000 ufc/g
Levures	< 10 000 ufc/g
Moisissures	< 10 000 ufc/g
Salmonelles	Absence dans 25 g

CRITÈRES PHYSICO-CHIMIQUES

Couleur	Blanche/beige
Apparence	Farine
Résidus de pesticides	Non détectés
Cadmium	< 0.2 mg / kg
Plomb	< 0.2 mg / kg
Mycotoxines	< 4 µg / kg
Humidité	Max 12%



ACCEPTABLE DANS LES RÉGIMES ALIMENTAIRES



Végétarien



Végétalien



Lacto-végétarien

CONDITIONNEMENTS

Doypack de 1Kg -

Carton de 6X 1Kg

Sac de 3kg - 60 Sacs / Palette

Sac de 25 kg - 40 sacs / Palette



1 kg



6 x 1 kg



3 kg



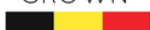
25 kg

PRÉPARATION

Excellente en pâtisserie, elle vous donnera également un pain délicieux et nourrissant, moins riche en gluten que le froment ou l'épeautre.



BE-BIO-01
Agriculture Belgique
België Landbouw

GROWN

IN BELGIUM

AUTRES DECLARATIONS

1. Emballage

Le fabricant confirme que les emballages primaires sont adaptés au contact alimentaire. Les emballages primaires sont conformes aux règlements (CE) N° 1935/2004, (UE) N° 2023/2006 et (UE) N° 10/2011 et à leurs amendements.

Le fabricant garantit que l'emballage utilisé n'altère pas la composition et les caractéristiques organoleptiques de l'aliment. En outre, le fabricant garantit la conformité avec REACH (règlement (CE) n° 1907/2006 et ses amendements) et certifie l'absence de toutes les substances préoccupantes (SVHC) publiées à l'annexe XIV de ce règlement. Le fournisseur garantit l'absence de bisphénol A (BPA) et de phtalates dans ses emballages.

2. Garantie d'absence de nanoparticules

Le fabricant certifie que des nanoparticules n'ont pas été utilisées dans ses produits. En outre, les nanotechnologies n'ont pas été utilisées pour fabriquer ses produits (au sens du règlement (UE) n° 1169/2011, art 2, paragraphe 1, point h). Le fabricant s'assure que les emballages en contact direct avec le produit ne contiennent pas de nanomatériaux.

3. Garantie « sans OGM

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit sont produits sans l'utilisation d'organismes génétiquement manipulés (OGM) ou de leurs métabolites. Ces produits sont conformes à la réglementation en vigueur et ne nécessitent pas d'étiquetage spécifique, conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003, (CE) n° 1830/2003 et (CE) n° 1981/2006 et leurs modifications, relatifs à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et des denrées alimentaires dérivées d'OGM.

4. Garantie de non-ionisation

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit et que toutes les matières premières qui composent ces produits n'ont pas été traités par des radiations ionisantes au cours du processus.

5. Contaminants chimiques

Le fabricant certifie que tous les produits qu'il fournit et que toutes les matières premières qui composent ces produits sont conformes au règlement 915/2023/UE.

