



Fiche technique

FARINE DE BLES ANCIENS T65

PRODUIT BELGE ET BIO



Depuis 2014, nous acclimatons et cultivons une population de blés anciens (origine France). Ces blés sont issus d'une sélection paysanne et évoluent au fil des saisons et des terroirs. C'est une autre façon de concevoir l'agriculture et la biodiversité cultivée. Moulue par des artisans locaux, cette farine est atypique et son goût évolue en fonction de son origine ou des saisons. Des surprises bien savoureuses en perspective! En choisissant les produits Graines de Curieux, vous soutenez non seulement une agriculture bio et locale, mais aussi un prix équitable pour des produits de qualité.



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

Blés anciens* (Gluten), sans adjuvant

*Issu de l'agriculture biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES (PAR 100 G)

Energie (kJ / kcal)	1422 kJ / 335 kcal
Graisses (g)	1,2 g
Dont acides gras saturés (g)	0,2 g
Glucides (g)	66 g
Dont sucres (g)	0,7 g
Fibres alimentaires (g)	4 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

Date de durabilité minimale 25Kg: 9 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 |
| - Céléri | - 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
Apparence	Farine
Résidus de pesticides	Non détectés
Cadmium	< 0.1 mg / kg
Plomb	< 0.2 mg / kg
Mycotoxines	< 4 µg / kg
Humidité	Max 15.5%



ACCEPTABLE DANS LES RÉGIMES ALIMENTAIRES



Végétarien



Végétalien



Lacto-végétarien

CONDITIONNEMENTS POSSIBLES

Doypack de 1Kg - Carton de 6x1Kg - 60 Cartons / palette

Sac de 3 kg - 60 sacs / palette

Sac de 20 kg - 25 sacs / palette



1 kg



6 x 1 kg



3 kg



25 kg

PRÉPARATION

Cette farine est très polyvalente et conviendra à tous les usages culinaires (pains, pâtisseries, sauces...).



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.