

ADMINISTRATION & PRODUCTION

235 Terrasse la Rémy
Baie-Saint-Paul, QC, G3Z 2Z7
commande@moulin-charlevoix.ca
(418) 633 6298

CUEILLETTE

329 Rte 362
Baie-Saint-Paul, QC, G3Z 1R7
rj.tremblay@hotmail.com
(418) 633 1859

VENTES

235 Terrasse la Rémy
Baie-Saint-Paul, QC, G3Z 2Z7
rlaixhay@moulin-charlevoix.ca
(418) 633 7691

FARINE DE BLÉS CONVENTIONNELS TRADITION MOULUS SUR MEULES DE PIERRES DE SILEX

● Description du produit

Farine de blé blanc de printemps et blé rouge d'automne moulus sur meules de pierres de silex au Moulin de la Rémy, non blanchie, sans OGM, sans agent de conservation et enrichie des vitamines obligatoires selon les termes de la loi canadienne sur les aliments.

● Utilisations boulangères possibles

Farine très blanche pour une mouture sur meules. Elle est très tenace et forte en protéine. Elle convient pour améliorer la faiblesse d'une autre farine. Elle est aussi conseillée pour la production de brioches et de viennoiseries. Elle est caractérisée par une hydratation très forte.

● Certifications

Certifié Casher par Kashruth Council of Canada #COR169 UKD ID: COR518928
US FDA Registration par Registrar Corp # 17701595746
DUNS Number par Dun & Bradstreet # 24-327-7858

● Format – Emballage

Conditionné en sac de 20 kg sur des palettes 40" x 48" x 51" (l x L x h). 40 sacs disposés sur 7 étages de 6 sacs pour un total de 800 kg.

● Conditions de transport et d'entreposage

Garder dans un endroit frais et sec. Manipuler avec soin pour éviter les déversements dus à des bris d'emballage. Durée de vie : 12 mois (360 jours) à compter de la date de production (retraçable avec le numéro de lot).

● Caractéristiques chimique et physique

| | | | |
|------------------------|-----------------------|---------------------|--------------|
| Apparence : | Poudre blanche | | |
| Qualités boulangères : | Absorption : 76% ± 3% | | |
| Humidité : | 14 % ± 1% | DON : | <1.4 ppm |
| Protéine : | 12,5 % ± 1% | OTA (Ochratoxine) : | <3 ppb |
| Cendres : | 1 % max. | PH : | entre 6 et 7 |

● Caractéristiques microbiologiques

| | | | |
|-------------------------|-------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Levures & Moisissures : | Max 150 x 10 ³ / g | | |
| Mesophilic Bactéria : | Max 1 x 10 ⁶ / g | | |
| Bacillus cereus : | Max 1 x 10 ⁶ / g | | |
| Staphylococcus aureus : | Max 1 x 10 ⁴ / g | E.coli : | Max 1 x 10 ² / g |
| Listeria monocytogène : | Non détecté / 25 g | Salmonelle spp. : | Non détecté / 25 g |



● Traçabilité (numéro de lot)

Sur chaque sac de farine une étiquette est apposée sur laquelle apparaît entre autres un numéro de lot (Ex : AJJJGGMMP) permettant de retracer la date de production, le type de grain utilisé, le type de mouture, le numéro de production ainsi qu'un numéro séquentiel (Ex : 1) qui correspond à l'ordre d'emballage.

Dans l'exemple d'étiquette (ci-contre)

A = Année

JJJ = Journée de l'année

GG = Type de grain

MM = mouture

P = # séquentiel

Il s'agit du 1er sac emballé pour le lot AJJJGGMMP

● Valeurs nutritives

| Valeurs pour 100 g de farine | | |
|------------------------------|--------|--------------|
| Analyse | Valeur | Unité |
| Énergie | 354 | kcal / 100 g |
| Humidité | 10.16 | % |
| Cendres | 0.8 | % |
| Lipides | 1.73 | % |
| Saturés | 0.29 | % |
| Trans | <0.01 | % |
| Glucides | 74.8 | % |
| Fibres | 5.1 | % |
| Sucres | 2.4 | % |
| Protéines | 12.41 | % |
| Cholestérol | <1 | mg / 100 g |
| Sodium | <5 | mg / 100 g |
| Potassium | 223 | mg / 100 g |
| Calcium | 20.7 | mg / 100 g |
| Fer / Iron | 8.95 | mg / 100 g |
| Thiamine (B1) | 0.7 | mg / 100 g |
| Riboflavine (B2) | 0.5 | mg / 100 g |
| Niacine (B3) | 6 | mg / 100 g |
| Acide folique (B9) | 0.15 | mg / 100 g |

Sources : Bureau Veritas – #R8043879 / MasterLab #2712362-1



● Allergènes

| Aliment et/ou dérivés | I Produit | II Ligne | III Usine |
|---------------------------------|--------------|-------------|--------------|
| Lait, Produits laitiers | NON | NON | NON |
| Œufs | NON | NON | NON |
| Arachides | NON | NON | NON |
| Noix | NON | NON | NON |
| Poissons, crustacés, mollusques | NON | NON | NON |
| Produits de soya* | NON | NON | NON |
| Produits de blé | OUI | OUI | OUI |
| Graines de sésame | NON | NON | NON |
| Sulfites | NON | NON | NON |
| Moutarde | NON | NON | NON |
| Gluten | OUI | OUI | OUI |

* Les équipements de transport de grain respectent un programme de nettoyage fréquent pour éviter la contamination par des allergènes.

● Déclarations

Le produit n'a pas été fait à partir de sources génétiquement modifiées (OGM) ni issues de la bio-ingénierie.

Le produit ne contient aucune trace de source animale

● Liste d'ingrédients

Farine de blés conventionnels, vitamines (B3, Fer, B1, B2, B9).

● Pays d'origine

Canada.

● Province d'origine

Québec.