

## ADMINISTRATION & PRODUCTION

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

## CUEILLETTE

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

## VENTES

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

# FARINE CRÈME DE BLÉ BIOLOGIQUE

## MOULU SUR MEULES DE PIERRES DE SILEX

### Description du produit

Farine de blé biologique moulu 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 recommandée pour la confection de pains croûtés à longue fermentation au goût particulier de blé prononcé. Elle convient aussi à l'élaboration de baguettes typées avec une couleur de mie crème très absorbante qui garde une grande fraîcheur. Cette farine s'utilise également pour la production de pains à ingrédients supportant la charge de ceux-ci en laissant une mie bien aérée et assurant un beau développement du pain. Enfin, ce produit est aussi conseillé pour la production de levain puisque cette farine contient l'entièreté du germe. Quelle que soit son utilisation, la farine de blé crème est considérée comme plus nutritive par son type de mouture et se caractérise par une hydratation élevée.

### Certifications

Certification agriculture biologique par ECOCERT CANADA # CA- 202758/ 11142016  
Certifié Casher par Kashruth Council of Canada #COR169 UKD ID : COR203298  
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 teinte crème		
Qualités boulangères :	Absorption : 80% ± 3%		
Humidité :	14 % ± 1%	DON :	<1.4 ppm
Protéine :	12 % ± 1%	OTA (Ochratoxine) :	<3 ppb
Cendres :	1 %	PH :	entre 6 et 7

### Caractéristiques microbiologiques

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



### ● Tracabilité (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

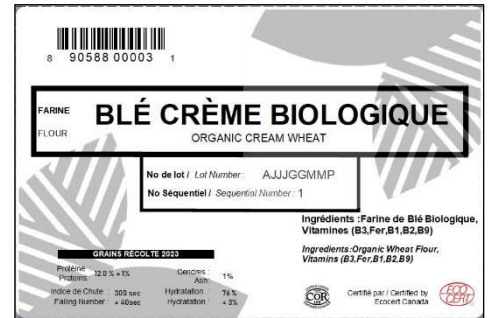
JJJ = Journée de l'année

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)	1.00	mg / 100 g
Riboflavine (B2)	0.70	mg / 100 g
Niacine (B3)	9.00	mg / 100 g
Acide folique (B9)	0.20	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 blé biologique, Vitamines (B3, Fer, B1, B2, B9).

### ● Pays d'origine

Canada.

### ● Province d'origine

Québec.

