

PRODUCTION

1001 Rang Nord,
 Normandin (Qc) G8M 4P3
commande@moulin-charlevoix.ca
 418 633 6298

ADMINISTRATION

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

VENTES

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

FARINE DE BLÉ BELLE MEUNIÈRE

(Tradition française)

Description du produit

Farine de blé moulu au Moulin de Normandin, 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

Polyvalente et équilibrée, la farine 'Belle Meunière' est idéale pour une grande variété de préparations boulangères. Que ce soit pour des miches, des baguettes ou d'autres pains traditionnels, elle offre une texture légère et une belle croûte dorée. Son équilibre parfait entre force et souplesse en fait un choix de prédilection pour les boulangers à la recherche d'une farine tout usage performante.

Format – Emballage

Conditionné en sacs de 20 kg sur palettes 40" x 48" x 51" (l x L x h). (l x L x h). 50 sacs disposés en 10 couches de 5 sacs pour un total de 1000 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: 72% ± 2%
 Humidité: 14% ± 1%
 Protéine: 12.0% ± 0.5%
 Cendre: 0.65% ± 0.02%

DON: <1.4 ppm
 OTA (Ochratoxin): <3 ppb
 PH: entre 6 & 7

Caractéristiques microbiologiques

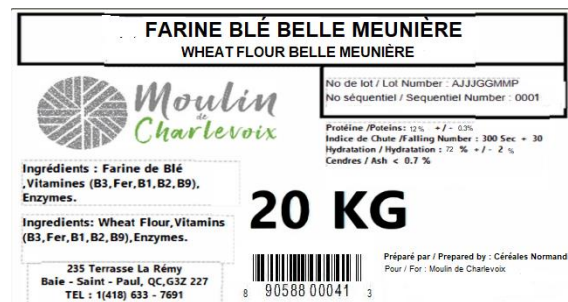
Levures & Moisissures : Max 150 x 10³ / g
 Mesophilic Bactéria : Max 1 x 10⁶ / g
 Bacillus cereus : Max 1 x 10⁶ / g
 Staphylococcus aureus : Max 1 x 10⁴ / g
 E.coli : Max 1 x 10² / g
 Listeria monocytogène : Non détecté / 25 g
 Salmonelle spp. : Non détecté / 25 g

● Traçabilité (numéro de lot)

Sur chaque sac de farine une étiquette est apposée sur laquelle apparaît entre autres un numéro de lot (Ex : AMMJJSBFTP) permettant de retracer la date de production, le type de grain utilisé, le type de mouture, le numéro de production.

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

A = Année,
MM = Mois
JJ = Jour
S = No de silo
B = No de bins de mouillage
F = No de silo de farine
T = Type de farine
P = # séquentiel



● Valeurs nutritives

Valeurs pour 100 g de farine		
Analyse	Value	Unit
Énergie	364	kcal / 100 g
Humidité	14	%
Cendres	0.7	%
Lipides	1.00	%
Saturés	0.29	%
Trans	<0.01	%
Glucides	76	%
Fibres	2.3	%
Sucres	2.4	%
Protéines	13	%
Cholestérol	<1	mg / 100 g
Sodium	2	mg / 100 g
Potassium	107	mg / 100 g
Calcium	15	mg / 100 g
Fer	1.2	mg / 100 g
Thiamine (B1)	0.4	mg / 100 g
Riboflavine (B2)	0.1	mg / 100 g
Niacine (B3)	6	mg / 100 g
Acide folique (B9)	0.10	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

● Ingrédients

Farine de blés, Vitamines (B3, Iron, B1, B2, B9), enzymes.

● Pays d'origine

Canada.

● Province d'origine

Quebec.