

**PRODUCTION**

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

**ADMINISTRATION**

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

**VENTES**

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

## **FARINE DE BLÉ T65**

● 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

Pour les miches et les baguettes, la farine T65 est un excellent choix. En raison de ses propriétés uniques, elle est un ingrédient essentiel pour les boulangers. Cette farine est idéale pour la fabrication de pains traditionnels.

● 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 (retractable avec le numéro de lot).).

● Caractéristiques chimique et physique

Apparence: Poudre blanche teinte crème

Qualités boulangères: Absorption: 66% ± 2%

Humidité: 14% ± 1%

DON: <1.4 ppm

Protéine: 13.2% ± 0.5%

OTA (Ochratoxin): <3 ppb

Cendre: 0.68% ± 0.02%

PH: entre 6 & 7

● Caractéristiques microbiologiques

Levures & Moisissures : Max 150 x 10<sup>3</sup> / g

Mesophilic Bactéria : Max 1 x 10<sup>6</sup> / g

Bacillus cereus : Max 1 x 10<sup>6</sup> / g

Staphylococcus aureus : Max 1 x 10<sup>4</sup> / g

E.coli : Max 1 x 10<sup>2</sup> / 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 apparait 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.