

# GRUAU T45

## FVGRF

### Présentation

---

Farine de blé type 45 obtenue par mouture de blés tendres, sur appareils à cylindres.

Destination de fabrication : Viennoiserie et feuilletage (pâte feuilletée, pâte levée feuilletée).

Origine des blés : blés locaux (80km autour du moulin) n'ayant subi aucun traitement après récolte.

### Ingrédients

---

Farine de blé, gluten de blé.

### Données allergéniques

---

Liste des composants susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances ajoutés intentionnellement dans la référence selon la directive 1169/2011/CE (liste disponible sur demande) : Céréales contenant du gluten.

Risque de contamination croisée avec d'autres allergènes : absence

### Date de durabilité maxiale (DDM) et conditions de stockage

---

6 mois dans les conditions suivantes : dans son emballage d'origine non ouvert, à l'abri de la chaleur et de l'humidité, à l'abri de la lumière afin de préserver l'étiquetage du sac (DDM, traçabilité).

### Conditionnement

---

Sac de papier 25kg, multicouche, sac cousu.

### Palettisation

---

Sur palette plastique 80x120cm ou 100x120cm.

### Visuel sac

---



**MOULIN**  
des étangs

## Caractéristiques organoleptiques

---

Humidité : 13,5 à 15 %

Aspect : *Poudre impalpable lisse ou légèrement granuleuse, fluide au toucher.*

Couleur : *Blanche, homogène, sans particules foncées, rougeâtres, jaunes et exempte de colorations et de tonalités étrangères.*

Odeur : *Agréable, typique à peine perceptible, sans odeur de moisi, de rance et sans autre odeur étrangère.*

Saveur : *Typique.*

## Données physico-chimiques

---

Humidité : 13,5 à 15,5 %

Protéines : 11,6 à 13 %

Cendres : 0,42 à 0,52 %

Hagberg : > 280 secondes

Valeur W sur alvéographe : 250 à 350

Valeur P/L sur alvéographe : 0,60 à 1,00

## Données nutritionnelles indicatives pour 100 g

---

Valeur énergétique : 335 kcal (1412 kJ)

Matières grasses : 1,1 g

dont acides gras saturés : 0,2 g

Glucides : 69 g

dont sucre : 0,7 g

Protéines : 12,3 g

Fibres : 4,0 g

Sel : 0 g

## Législation

---

*Les règles d'utilisation dans les produits alimentaires pouvant varier d'un pays à l'autre, il convient de vérifier les réglementations de chaque pays.*

## Statut OGM

---

*Conformément aux règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.*

## Statut non-ionisation

---

*Les ingrédients entrant dans la composition de ce produit n'ont subi aucun traitement d'ionisation, selon les informations transmises par nos fournisseurs.*

## Informations complémentaires

---

*Les données de nos fiches techniques n'ont qu'un but informatif, elles n'impliquent aucune garantie ou engagement de la part du Moulin des étangs. Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis, il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer qu'il détient la version à jour.*