

	<h2>Fiche produit fini</h2>	Doc: H-06-01
		Date : 26/05/2021
		Page 1 sur 2
Rédaction : Viviane Patz, DiversiFerm		Validation : Caroline Simaÿs

Produit fini : Farine épeautre Bio T80

Ingrédients : Farine d'épeautre

Allergènes : Traitement(s) subi(s): Epeautre (gluten)

Conditionnement - Emballage : Sac farine 2, 5 ou 25 kg

Stockage avant distribution : Température ambiante, à l'abri de l'humidité

Distribution : Vente directe et indirecte

Date de durabilité minimale : Jour mouture + 4 mois

Modalité de consommation et de conservation pour le consommateur :
A conserver à l'abri de l'humidité

Population ciblée par le produit : Tous les consommateurs sont concernés

Mentions obligatoires sur l'étiquette :

<i>Dénomination de vente</i>	Farine d'épeautre Bio
<i>Type farine</i>	T 80 (obligatoire pour vente à des boulangers)
<i>Liste des ingrédients</i>	Pas obligatoire si un seul ingrédient
<i>Allergènes</i>	Voir ci-dessous
<i>Quantité nette</i>	X kg
<i>Date limite de consommation (DLC) ou Date de durabilité minimale (DDM)</i>	« A consommer de préférence avant le : jj/mm/aa »
<i>Conditions particulières de conservation et d'utilisation</i>	A conserver à l'abri de l'humidité
<i>Nom et adresse de l'exploitant</i>	Histoire d'un grain Rue de la Chapelle, 36 4630 Micheroux
<i>Numéro de lot</i>	=DDM
<i>Mentions particulières</i>	/



Fiche produit fini

Doc: H-06-01

Date :
26/05/2021

Page 2 sur 2

Rédaction : Viviane Patz, DiversiFerm

Validation : Caroline Simaÿs