



Fiche produit fini

Doc: H-06-01

Date : 11/10/2021

Page 1 sur 1

Rédaction : Viviane Patz, DiversiFerm

Validation : Renaud Keutgen et Caroline Simays

Produit fini : Farine froment Bio T65, T110, T130, T150

Ingrédients : Farine froment (100%)

Allergènes : Froment (gluten)

Traitement(s) subi(s): Mouture et conditionnement

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 de froment Bio
<i>Type farine</i>	Catégorie de farines (ex : 11/680) 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 SCRL Rue de chapelle 4630 Soumagne
<i>Numéro de lot</i>	1F Date de mouture
Logo Bio	 BE-BIO-01 Agriculture EU