



Produit et déclaration

Description du produit

Produit céréalier moulu à base de froment, pur et sans impuretés.

Liste d'ingrédients

Farine de blé type 65 – enzyme* (α -Amylase)

*les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarés dans les produits cuits

Dénomination de vente selon LMIV (EU décret No. 1169/2011 concernant les denrées):

Farine de blé pour pain de tradition française

Numéro du tarif douanier: 19012000

Valeurs Nutritionnelles

Paramètre	Moyenne pour 100g	Unité
Energie	1433	KJoule
	338	Kcal
Protéine (x 6,25)	11	g
Glucoses	72	g
dont		
- Sucre	1,0	g
Lipides	1,1	g
dont		
- Acides Gras Saturés	0,2	g
Fibres Alimentaires	4,3	g
Sodium	0,002	g

Les valeurs moyennes indiquées sont soumises aux variations des produits naturels.

Les matières premières utilisées correspondent au droit alimentaire allemand selon la législation en vigueur. Le stockage des matières premières, leur fabrication se font avec tout le soin requis et en application des conditions d'hygiène et de contrôle de qualité nécessaires.

Baguette Mehl T65

Gemahlenes Getreideprodukt aus Weizen, rein und frei von Verunreinigungen.

Inhaltsstoffe:

Weizenmehl Typ 65 Enzym (α -Amylase)

Verkehrsbezeichnung:

Weizenmehl für traditionelles französisches Brot

Parameter	Durchschnitt pro 100g	Einheit
Energie	1433	Kjoule
	338	Kcal
Protein	11	g
Kohlenhydrate	72	g
davon Zucker	1,0	g
Fett	1,1	g
davon ges. Fettsäuren	0,2	g
Ballaststoffe	4,3	g
Natrium	0,002	g

Die angegebenen Durchschnittswerte des Produktes unterliegen natürlichen Schwankungen.

Die Verwendeten Rohstoffe entsprechen dem Deutschen Lebensmittelrecht in der derzeit gültigen Version. Die Lagerung der Rohstoffe, sowie die Fertigung erfolgt mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der notwendigen Hygiene und Qualitätskontrollengemäß IFS Version 6.