

Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

Présentation du produit :

Les sablés au riz bio sont idéals pour des goûters gourmands, ils allient la saveur douce du beurre et le croustillant des bons sablés d'antan.

Retrouvez des idées de recettes sur www.moulindesmoin.es.com

Ingrédients	%	Bio	Origine UE / non UE
Farine de blé blanche		OUI	
Huile de tournesol		OUI	
Sucre de canne		OUI	
Farine de riz	8.8	OUI	
Eau			
Lécithine de tournesol		NON	
Sirop de maïs		OUI	
Jus de citron		OUI	
Boisson au riz (eau ; farine de riz)		OUI	
Poudre levante : crème de tartre, bicarbonate de sodium			
Caroube		OUI	
Extrait naturel		NON	
Sel marin			
Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique	>95		

L'origine des ingrédients est susceptible de changer selon les récoltes et les marchés. Nous privilégions nos approvisionnements auprès des producteurs locaux.

Allergènes : contient du gluten.

Sachets de 250g : peut contenir du soja, des fruits à coques et du sésame.

Sacs de 5kg : peut contenir des fruits à coques, du sésame, de l'œuf, du lait et du soja.

• Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	2017
Valeur énergétique kcal	480
Matières grasses g	18
dont acides gras saturés g	1.7
Glucides g	72
dont sucres g	18
Fibres g	2
Protéines g	5.9
Equivalent sel g	0.22

• Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
SABLERIZ	250g	3347437072314
SABRIZ05	5kg	3347430011754

• Conservation, stockage, consommation :

A conserver dans son emballage, à l'abri de la lumière, de l'air et de l'humidité.

- Sachets de 250g en polypropylène : DLUO 1 an.

- Sacs de 5kg en papier kraft : DLUO 1 an.

• Données logistiques

	250g
Nombre UVC / carton	9
Nombre de carton /couche	12
Nombre de couche / palette	6
Nombre UVC / palette	648

• Données microbiologiques

Microorganismes à 30°C (Dén) : 10 000 UFC/g
Levures et moisissures (Dén après 5j) : < 1000 UFC/g
Escherichia coli : < 10 UFC/g
Salmonella : absence UFC/25g

• Contaminants

- Métaux lourds et mycotoxines : conforme aux règlements CE N° 1881/2006 modifications.

- Pesticides : conforme aux règlements CE 834/2007 and CE 396/2005 et modifications.

- OGM : ce produit biologique est exempt d'organismes génétiquement modifiés et n'est donc pas soumis aux règlements CEE n°1829/2003 et CEE n°1830/2003 et modifications.

- Produit non irradié conformément à la réglementation sur les produits biologique.