

STEA®

Complet au riz brun

Préparation sans gluten et sans lactose

- BSG03 -

Présentation et application

- Préparation destinée à l'élaboration de produits de boulangerie exempt de gliadines (protéines du gluten) pour les personnes présentant une intolérance au gluten (maladie cœliaque).
- Produit sans lactose

Dosages et/ou conditions d'utilisations conseillées

Une mise en œuvre conseillée figure sur les seaux ou sacs

Ingrédients

Amidon de pomme de terre - Farine de riz brun - Farine de riz - Sucre - Sel - Gomme de guar - Huile végétale- Épaississant : E 471 - Sirop de glucose - Caseïnes - Agent de texture : E451i, E341iii.

Analyse nutritionnelle

Analyse nutritionnelle pour 100 g de produit

Valeur énergétique	1556 kJ / 368 kCal
Protéines (N x 6,25)	5,73 g
Glucides	70,36 g
Lipides	7,09 g

Données allergéniques

Liste des composants susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances ajoutés intentionnellement dans la référence selon la directive 2003/89/CE (liste disponible sur demande) :

Support : caseïnes

Une analyse de contrôle vérifie la non présence de gluten à chaque fabrication selon les méthodes ELISA ou immunoenzymologie.

Statut OGM

Conformément aux règlements CE n° 1139/98 du 26 mai 1998, n° 50/2000 du 10 janvier 2000, n° 1829/2003 et 1830/2003 du 22 septembre 2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

Certificat de non ionisation

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

STEA®

Complet au riz brun

Préparation sans gluten et sans lactose

- BSG03 -

DLUO

9 mois dans les conditions suivantes :

Stockage sacs

- Dans son emballage d'origine non ouvert
- Endroit sec
- T° max 20°C
- A l'abri de la lumière afin de préserver l'étiquetage du sac (traçabilité, DLUO)

Conditionnement

Seau de 3 kg :

- ✓ Matière plastique
- ✓ Couvercle et languette d'inviolabilité

Palettisation

Sac de 25 kg

- ✓ Papier multicouches
- ✓ Sac cousu

- EU 120 x 80
- 500 kg (4 rangs x 5 sacs)

Législation

- Ce produit s'inscrit selon la directive CEE n°89/398 du 3 mai 1989 dans les produits alimentaires destinés aux régimes qui nécessitent un apport protéique particulier.
- 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.