



Fiche technique

FARINE DE LUPIN BIOLOGIQUE

PRODUIT

- Nom du produit : Farine de Lupin Biologique (*Lupinus albus*)
- Origine : France
- Ingrédient : Farine issue de graines de lupin blanc doux décortiquées
- Durée de vie : 24 mois

CERTIFICATIONS

- Biologique

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

- Humidité : 7-9g
- Apparence : poudre de couleur jaune
- Goût / Odeur : Spécifique au lupin
- Densité non tassée : 0.30 – 0.40
- Granulométrie : 100% < 700 µm; 90% < 350 µm
- Sans Gluten
- Allergène : Arachide

DONNEES MICROBIOLOGIQUE

- E.coli/g : < 10cfu/g
- Levures : < 300 cfu/g
- Moisissures : <300 cfu/g

NUTRITION FACTS

Déclaration nutritionnelle	Valeurs moyennes pour 100g ⁽¹⁾	VNR ⁽²⁾
Energie	360kcal/1507kJ	18%
Matières grasses dont acides gras saturés	10-14g 1-2g	14,3-20% 5-10%
Glucides dont sucres	7-11g 7-11g	2,7-4,2% 7,8-12,2%
Protéines	38-42g	76-84%
Fibres alimentaires	24-30g	-
Sel(3)	20-25mg	0,33-0,42%
Calcium	180mg	22,50%
Phosphore	500mg	71%
Magnésium	150mg	40%
Fer	3,6mg	25,7%
Zinc	5mg	50%
Vitamine E (γ-toco)	39,6mg	330%

NOS REFERENCES

- LUPIN_400 : Sachet de 400g