Fiche technique

FARINE DE MILLET BRUN

PRODUCT

- Nom du produit : Farine de millet brun
- Nom botanique : Panicum miliaceum
- Pays d'origine : Allemagne
- Ingrédient : 100% de farine de millet brun
- Sans additifs rajoutés

CERTIFICATIONS

- Biologique

PRODUCTS SPECIFICATIONS

- Sans Gluten

SPECIFICATIONS CHIMIQUES

- Entérobactéries : 8.5x10^5 germes/g
- Escherichia coli : <10 germes/g
- Levure : 1.6x10^4 germes/g
- Salmonelle : absent dans 25g
- Teneur en silicium : 383,9mg/kg

SPECIFICATIONS PHYSIQUE

- Teneur en eau : max 14%
- Germes mésophiles aérobies : 10^7 cfu/g
- E. Coli : 10^2 cfu/g

TABLEAU NUTRITIONEL

Déclaration nutritionnelle	Valeurs moyennes pour 100g	VNR(1)
Energie	377kcal/1595kJ	18,9%
Matières grasses dont acides gras saturés	3,9g 0,4g	5,57% 2%
Glucides dont sucres	72,5g 1,4g	27,9% 1,6%
Protéines	12,2 g	24,4%
Fibres alimentaires	16,1g	-
Sel(2)	0,0049g	0,08%
Magnésium	140mg	37,3%
Fer	4,5mg	32,1%

NOS REFERENCES

- MIL02 : sachet de 500g