FARINE HAUTE PROTÉINE

High protein Flour

FARINE DE BLÉ À HAUT TAUX PROTÉIQUE / HIGH PROTEIN WHEAT FLOUR

Farine moulue sur un système de mouture conventionnel à réduction progressive à partir d'un blé sain et nettoyé. Ce produit est enrichi pour répondre aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada. Ce produit est destiné à un traitement ultérieur, à ne pas être consommé cru. Idéal pour les pains à fort développement et les applications nécessitant une grande force boulangère.

Flour, milled from clean sound wheat on a conventional gradual reduction milling system. This product is enriched to meet the requirements of the Canada Food and Drug Regulations. This product is intended for further processing, not to be consumed raw. Ideal for high-rising breads and applications requiring high baking strength.

ANALYSES TYPIQUES / TYPICAL ANALYSES

Paramètre / Parameter	Unité / Unit	Spécification / Specification
Humidité / Moisture	%	14.5 max
Cendres / Ash	%	0.85 max
Protéines / Protein (N x 5.7)	%	13.0 min

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Farine de blé, acide ascorbique, niacine, fer, thiamine, riboflavine, amylase, acide folique.

Wheat flour, ascorbic acid, niacin, iron, thiamine, riboflavin, amylase, folic acid.

ALERTE ALLERGÈNE / ALLERGEN ALERT

Contient du blé. Peut contenir du soya, moutarde, triticale, seigle, orge et avoine.

Contains wheat. May contain soybeans, mustard, triticale, rye, barley and oats.

INFORMATION NUTRITIONNELLE / NUTRITION

Valeurs / Values	Unité	100 g
Calories	kcal	363.0
Lipides / Fat	g	2.2
Saturés / Saturated	g	0.4
Trans	g	0
Cholestérol / Cholesterol	mg	0
Sodium	mg	0
Glucides / Carbohydrate	g	69.1
Fibres / Fibre	g	3.0
Sucres / Sugars	g	0.6
Protéines / Protein	g	13.9
Vitamine A / Vitamin A	mg	0
Vitamine C / Vitamin C	mg	0
Calcium	mg	18.0
Fer / Iron	mg	5.1

ALLERGÈNES / ALLERGENS

Allergène / Allergen	Présent / Present
Arachides (incl. huile) / Peanuts (incl. oil)	Non/No
Noix d'arbre / Tree nuts	Non/No
Graines de sésame / Sesame seeds	Non/No
Moutarde / Mustard	Non/No*
Lait et produits laitiers / Milk & Milk products	Non/No
Œufs / Eggs	Non/No
Poisson / Fish	Non/No
Crustacés et mollusques / Crustaceans & Shellfish	Non/No
Soya / Soy	Non/No*
Blé (gluten) / Wheat (gluten)	Oui/Yes
Autres céréales à gluten (orge, avoine, seigle) / Other gluten grains	Non/No
Sulfites (≥ 10 ppm) / Sulphites	Non/No
Tartrazine	Non/No

CONDITIONS GÉNÉRALES / GENERAL CONDITIONS

Traitement / Treatment
Enrichie, traitée (acide ascorbique + amylase)
Enriched, treated

Apparence
Blanche uniforme à légèrement crème, libre de matières étrangères.
Uniform white to light cream in colour, free from extraneous material.

Emballage
Vrac : expédié dans citerne ou wagon propre et scellé.
Bulk: shipped in clean, well-built tanker or rail car, properly sealed.

Codage de lot
Format : AAJJJNN où AA=année, JJJ=jour julien, NN=numéro de production.
Format: YYJJJNN where YY=year, JJJ=Julian date, NN=production number.

Durée de conservation
12 mois si entreposé au frais et au sec (18-22 °C / 65-72 °F, humidité relative 60-65%), loin de la chaleur extrême, de la lumière directe et de produits à forte odeur. / 12 months when stored in cool dry conditions (18-22 °C / 65-72 °F, 60-65% RH), away from extreme heat, direct light, and strong-odor products.

Conformité
Fabriqué selon les Bonnes pratiques de fabrication (BPF) et conforme à la Loi canadienne sur les aliments et drogues.
Manufactured under Good Manufacturing Practices (GMP) and conforms to the Canadian Food and Drug Act and Regulations.

CERTIFICATIONS & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY

Statut OGM
Produit non-OGM.
Non-GMO product.

Statut Kasher
Pareve (à certifier par autorité reconnue)
Pareve (to be certified by recognized authority)

Pays d'origine
Canada

Manipulation sécuritaire
La farine crue n'est pas prête à consommer. Cuire complètement avant consommation. Se laver les mains et les surfaces après manipulation.
Raw flour is not ready-to-eat. Cook thoroughly before consumption. Wash hands and surfaces after handling.

Année de récolte / Crop year
2026 (sujet à modification selon l'année de récolte)

Établissement / Facility
Moulin Go-Ancestral