FARINE À PÂTISSERIE

Pastry Flour

FARINE À PÂTISSERIE BLÉ TENDRE / SOFT WHEAT PASTRY FLOUR

La farine à pâtisserie est une farine non blanchie et non traitée moulue à partir de 100% de blé tendre canadien. C'est une farine conçue pour la fabrication de biscuits et pâtisseries.

The pastry flour is an unbleached, untreated flour milled from 100% Canadian soft wheat. It is designed for the production of cookies and pastries.

ANALYSES TYPIQUES / TYPICAL ANALYSES

Paramètre / Parameter	Unité / Unit	Spécification / Specification
Humidité / Moisture	%	14.3 max
Cendres / Ash	%	0.40 - 0.54
Protéines / Protein (N x 5.7)	%	7.2 - 9.2 (N x 5.7, base 14% humidité)
Granulation	—	100% < 149 microns (100 mesh US)
Vomitoxine / Vomitoxin	ppm	≤ 2 ppm sur blé tendre (1 ppm si destiné à aliments bébé sur demande)

INGRÉDIENTS / INGREDIENTS

Farine de blé, niacine, fer réduit, mononitrate de thiamine, riboflavine, acide folique.

Wheat flour, Niacin, Reduced iron, Thiamine mononitrate, Riboflavin, 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	351.2
Lipides / Fat	g	1.6
Saturés / Saturated	g	0.3
Trans	g	0
Cholestérol / Cholesterol	mg	0
Sodium	mg	2.8
Glucides / Carbohydrate	g	76.5
Fibres / Fibre	g	3.1
Sucres / Sugars	g	1.0
Protéines / Protein	g	8.1
Vitamine A / Vitamin A	mg	0
Vitamine C / Vitamin C	mg	0
Calcium	mg	18,4
Fer / Iron	mg	4.9
Potassium	mg	140.3
Thiamine	mg	0.6
Riboflavine / Riboflavin	mg	0.4
Niacine / Niacin	mg	5.3
Folate (ÉFA / DFE)	µg	255.0

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, non blanchie, non traitée
Enriched, unbleached, untreated

Apparence
Blanche, fine, granulation 100% < 149 microns (100 mesh US).
White, fine, granulation 100% finer than 149 microns (100 mesh US).

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