



Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

Présentation du produit :

Riche en fibres, le son d'avoine s'incorpore dans diverses préparations : soupes, bouillies, pains, gâteaux ou pour absorber l'humidité des plats trop juteux. Ne pas donner aux bébés.

Retrouvez des idées de recettes sur www.moulindesmoin.es.com

Ingrédients	%	Bio	Origine UE
avoine	100	OUI	France, Allemagne
Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique	100		

L'origine des ingrédients est susceptible de changer selon les récoltes et les marchés. Nous privilégions nos approvisionnements auprès des producteurs locaux.

Allergènes : contient du gluten.

Process de fabrication :

Mouture – Tamisage – Pesage – Ensachage.

Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	1518
Valeur énergétique kcal	360
Protéines g	15.1
Matières grasses g	6.6
dont acides gras saturés g	1.1
Glucides g	54.6
dont sucre g	1.3
Equivalent sel g	<0.25
Fibres g	11.4

Données microbiologiques

Microorganismes à 30°C (Dén) : < 100000 ufc/g
Moisissures (Dén après 5j) : < 10000 ufc/g
Escherichia coli : < 10 UFC/g
Bacillus cereus : < 100 UFC/g
Salmonella : absente/25g

Données physico-chimiques

Humidité : 14% max

Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
SONAVO250	250g	3347430010573
SONAVO	500g	3347437779848
SONAVO2.5	2.5kg	3347430006613
SONAVO5	5kg	3347430002165
SONAVO25	20kg	3347437779893

Conservation, stockage, consommation :

A conserver dans son emballage, à l'abri de la lumière, de l'air et de l'humidité.

- Sachet de 250 g, 500 g et 2,5 kg : Film FPO PP - sous atmosphère contrôlée (CO₂ + N₂).

- Sacs de 5 kg et 25 kg : Papier kraft.

Données logistiques

	250 g
Nombre UVC / carton	10
Nombre de carton /couche	10
Nombre de couche / palette	6
Nombre UVC / palette	600