

SARL PETITE CHATAIGNE  
Les Agiers Bise  
07530 GENESTELLE  
Tél 04 75 38 74 47  
[sarl.petite.chataigne@orange.fr](mailto:sarl.petite.chataigne@orange.fr)



## FICHE TECHNIQUE

### « Farine de châtaigne d'Ardèche biologique »

<b>IDENTIFICATION :</b>	Farine de châtaigne Biologique Garantie sans OGM, sans ionisation, naturellement sans gluten Transformée dans notre atelier ne travaillant que des châtaignes Certifié produit issu de l'agriculture Biologique ECOCERT FR-BIO-01
<b>AGRICULTURE :</b>	France (issues de châtaignes AOP Ardèche)
<b>INGREDIENTS :</b>	100 % châtaignes sèches - Sans additif et sans conservateur
<b>MODE DE SECHAGE :</b>	Déshydratation à l'air chaud. (Energie produite par chaudière à bois déchiqueté)
<b>MOUTURE :</b>	Moulin à meule de pierre (granit)
<b>ASPECT :</b>	poudre fine
<b>COULEUR :</b>	Blanc crème
<b>GOUT :</b>	châtaigne
<b>CONDITIONNEMENT :</b>	sac de 20 kg – sac de 5 kg – sachet 1 kg - sachet 500 g
<b>CONSERVATION :</b>	+/- 12° C, au frais et sec à l'abri de la lumière Il peut se produire des formations de mottes dans les sacs de farine de châtaigne Plusieurs facteurs amplifient ce phénomène : finesse de la mouture, variétés de châtaignes, l'ensachage exemple : les sacs de 5 kg (modèle actuel) demandent à être "vibrés" pour réduire le volume, la palettisation (palette de plus de 500 kg) : les sacs en fond de palette sont totalement compressés Il suffit de décompacter la farine à travers un tamis pour lui redonner sa souplesse avant utilisation. C'est un phénomène tout à fait classique pour la farine de châtaigne, qui n'altère en rien ses qualités organoleptiques
<b>DDM :</b>	24 mois
<b>ANALYSE NUTRITIONNELLE estimations pour 100 g :</b>	Valeur calorique pour 100 g : 300 Kcal Eau : 6 à 10 g Glucides : 73 g Protides : 7.4 g Lipides : 5 g Cellulose : 6 à 10 g Minéraux : 1 à 2.5 g Vitamines : B1 et B2

**ANALYSE MICROBIOLOGIQUE :** sur demande (aflatoxines et mycotoxines)

**Détection des métaux ferreux, non ferreux, inox à l'ensachage**