

Code fournisseur	Fiche Technique	CODE MATIERE PREMIER E	51189
4	LIN		
	Linum usitatissimum		
Densité : 655 g/L			

Description

<u>Production</u> :	Le lin est cultivé pour ses fibres depuis plus de 10 000 ans. Les Égyptiens le cultivaient déjà au temps des pharaons et connaissaient bien ses qualités nutritionnelles et ses bienfaits sur la santé.	<u>Ingrédients</u> : lin en graine
<u>Origine</u> :	Canada-Europe de l'Est	

Caractéristiques organoleptiques

<u>Flaveur et odeur</u> :	rapelle celle des noix
<u>Couleur</u> :	jaune

Caractéristiques microbiologiques

<i>E.coli</i> /g	<i>Salmonelles</i>	<i>S.aureus</i> /g
-	abs/25g	-

OGM : aucun
Ionisation : non
Allergènes : aucun

Valeurs nutritionnelles (/100 g)

Valeurs énergétiques	376 Kcal	1558 Kj
Matières grasses	30.9 g	
dont acides gras saturés	2950 mg	
Protéines	24.4 mg	
Glucides	0 g	
dont sucres		
Sel		

Conditions de stockage

<u>DDM</u> : 36 mois
<u>Conservation</u> : conserver dans un local tempéré à l'abri de la lumière de l'humidité et des nuisibles.

Utilisation et photo

<u>Conseil d'utilisation</u> : Son petit goût est sucré et sa saveur rappelle celle des noix. On peut les manger crues, cuites ou encore rôties.	<u>Photo</u> :	
--	----------------	---

Date création	21/01/2015	Mise à jour	07/10/2016
---------------	------------	-------------	------------