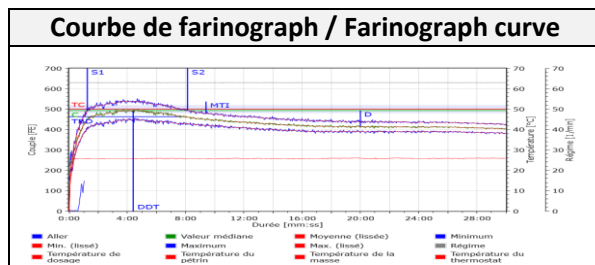


## Certificat d'analyse Certificate of analysis

| Farine / Flour | Récolte / Harvest | Lot       |
|----------------|-------------------|-----------|
| Classique      | 2023              | 250507-11 |

| Analyses physico-chimique / Physico-chemical analyzes |                   |                     |
|-------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|
| Paramètre / Parameter                                 | Résultat / Result | Méthode / Method    |
| % protéines / % protein                               | 12,14             | Near InfraRed (NIR) |
| % humidité / % moisture                               | 14,17             | Near InfraRed (NIR) |
| % cendres / % ash                                     | 0,60              | Near InfraRed (NIR) |
| I.D.C.                                                | 338               | FN                  |

| Analyses boulangères / Bakery analyzes |                   |              |
|----------------------------------------|-------------------|--------------|
| Paramètre / Parameter                  | Résultat / Result | Unité / Unit |
| Absorption d'eau (WAM)                 | 60,0              | %            |
| Hydratation / Hydration                | -                 | %            |
| Stabilité / Stability                  | 6,53              | min, sec     |
| Tolerance index (MTI)                  | 58                | FE           |



**Note:** les résultats ci-dessus peuvent varier de 5% à 10% selon le temps de repos du produit et les conditions de stockage. / the results above can vary from 5% to 10% depending on the resting time of the product and the storage conditions.