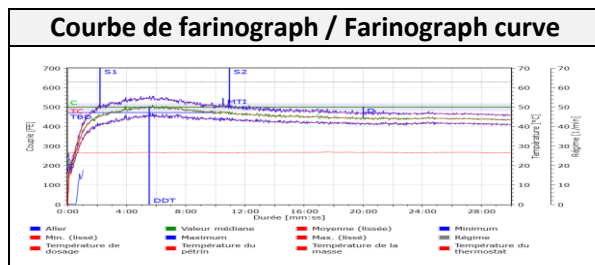


Certificat d'analyse Certificate of analysis

Farine / Flour	Récolte / Harvest	Lot
Super élégante	2024	250513-01

Analyses physico-chimique / Physico-chemical analyzes		
Paramètre / Parameter	Résultat / Result	Méthode / Method
% protéines / % protein	13,29	Near InfraRed (NIR)
% humidité / % moisture	12,00	Near InfraRed (NIR)
% cendres / % ash	0,64	Near InfraRed (NIR)
I.D.C.	350	FN

Analyses boulangères / Bakery analyzes		
Paramètre / Parameter	Résultat / Result	Unité / Unit
Absorption d'eau (WAM)	60,4	%
Hydratation / Hydration	-	%
Stabilité / Stability	8,46	min, sec
Tolerance index (MTI)	40	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.