



Farines ménagères
Farines professionnelles

Household flours
Professional flours



Une exigence permanente de qualité

A total commitment to quality

CERTIFICATE

This is to certify that

AGRO MELANGES TECHNOLOGIES - AMT
Avenue Hédi Nouria
4003 Sousse
Tunisia

has implemented and maintains a **Food Safety Management System**.

Scope:
Development, Packaging and Preparation of Flour, semolina, special flour mixes, bread mixes, and improvers.
Category: CIV

Through an audit, documented in a report, it was verified that the management system fulfills the requirements of the following standard:

ISO 22000 : 2018

Certificate registration no. 40550799 FSMS2018
Valid from 2021-12-16
Valid until 2024-12-15
Date of certification 2021-12-16

DQS CFS GmbH
German Association for Sustainability

Guido Eggers
Guido Eggers
Managing Director

Accredited Body: DQS CFS GmbH, August-Schanz-Strasse 21, 60433 Frankfurt am Main, Germany



CERTIFICATE

The food safety management system of the company

AGRO MELANGES TECHNOLOGIES - AMT
Avenue Hédi Nouria
4003 Sousse
Tunisia

has been assessed and determined to comply with the requirements of

Food Safety System Certification 22000
FSSC 22000

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (Version 5.1).

This certificate is applicable for the scope of:
Development, Packaging and Preparation of Flour, semolina, special flour mixes, bread mixes, and improvers.
Category: CIV

Date of initial certification 2021-12-16
Certification decision 2021-12-16
(Re)issuing date 2021-12-16
This certificate is valid until 2024-12-15
Registration no. 40550799 FSSC V5.1
Remote No

Dakks
Deutsche
Zertifizierungsstelle
D-246 18403-25-03

FSSC 22000

DQS CFS GmbH
German Association for Sustainability

Guido Eggers
Guido Eggers
Managing Director

Accredited Body: DQS CFS GmbH, August-Schanz-Strasse 21, 60433 Frankfurt am Main, Germany
The authority of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organisations available on www.fssc22000.com



CERTIFICATE

This is to certify that

AGRO MELANGES TECHNOLOGIES
AMT
Avenue Hédi Nouria
4003 Sousse
Tunisia

has implemented and maintains a **Quality Management System**.

Scope:
Development, production and marketing of flour, semolina, special flour mixes, bread mixes and improvers

Through an audit, documented in a report, it was verified that the management system fulfills the requirements of the following standard:

ISO 9001 : 2015

Certificate registration no. 40550799 QM15
Valid from 2021-11-12
Valid until 2024-11-11
Date of certification 2021-11-12

DQS GmbH

Markus Bisher
Markus Bisher
Managing Director

Accredited Body: DQS GmbH, August-Schanz-Strasse 21, 60433 Frankfurt am Main, Germany
Administrative Office: DQS MACHREB, Avenue Hédi Nouria, Immeuble le Forum B 3.1,
Etnar II - 2037 Ariana, Tunisia



Gamme ménagère 1kg



Farine spéciale

Pour toutes vos préparations culinaires sucrées ou salées, la farine WARDA est un incontournable et agréable Pré-mixe à utiliser qui assure le succès de toutes vos recettes.

FR

Household range 1kg

Special flour

For all your sweet or savory culinary preparations, WARDA flour is an obligation and a pleasant Premix to use, which ensures the success of all your recipes.

EN

Gamme ménagère 500g

Household range 500g



*Préparation Mix pain
Bread mix*

Pain aux Céréales

FR

Composition

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine d'orge maltée torréfiée, Farine de blé malté, farine de Soja, graines (flocons d'avoine, lin brun, lin jaune, millet décortiqué, sésame, tournesol décortiqué), protéines de blé, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Emballage

Sac en kraft de 25kg

Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois

Conditions de stockage :

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité



Cereal bread

EN

Composition

Soft wheat flour extracted at PS-7, roasted malted barley flour, malted wheat flour, soya flour, seeds (oat flakes, brown flax, yellow flax, hulled millet, sesame, hulled sunflower), wheat proteins, flour treatment agent E300, enzymes.

Packaging

25kg paper bag

Quantity according to demand

Conservation

Duration: 12 months

Storage conditions: Store away from heat and humidity



Pain au Seigle

FR

Composition

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine de seigle, farine d'orge maltée torréfiée, farine de SOJA, Farine de blé malté , protéines de blé, levain de blé dévitalisé, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Emballage

Sac en kraft de 25kg
Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois
Conditions de stockage :
A conserver à l'abri de la
chaleur et de l'humidité



Rye Bread

EN

Composition

Soft wheat flour extracted at PS-7, rye flour, roasted malted barley flour, SOY flour, malted wheat flour, wheat proteins, devitalized wheat sourdough, flour treatment agent E300, enzymes.

Packaging

25kg paper bag
Quantity according to
demand

Conservation

Duration: 12 months
Storage conditions: Store away
from heat and humidity

Pain de Campagne

FR

Composition

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine de seigle, farine d'orge maltée torréfié, farine de SOJA, Farine de blé malté, son de blé tendre, levain de blé dévitalisé, protéines de blé, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Emballage

Sac en kraft de 25kg
Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois
Conditions de stockage :
A conserver à l'abri de la
chaleur et de l'humidité



Rustic bread

EN

Composition

Soft wheat flour extracted to PS-7, rye flour, roasted malted barley flour, SOY flour, malted wheat flour, soft wheat bran, devitalized wheat sourdough, wheat proteins, flour treatment agent E300, enzymes.

Packaging

25kg paper bag
Quantity according to
demand

Conservation

Duration: 12 months
Storage conditions: Store away
from heat and humidity



Pain complet

FR

Composition

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine d'orge maltée torréfiée, farine de SOJA, Farine de blé malté, son de blé tendre, levain de blé évitalisé, protéines de blé, matière grasse végétale, sirop de glucose, protéines de lait, stabilisant E451, anti-agglomérant E341, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Emballage

Sac en kraft de 25kg
Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois
Conditions de stockage :
A conserver à l'abri de la
chaleur et de l'humidité



Whole wheat bread

EN

Composition

Soft wheat flour extracted at PS-7, roasted malted barley flour, SOJA flour, malted wheat flour, soft wheat bran, vitalized wheat sourdough, wheat proteins, vegetable fat, glucose syrup, milk proteins, stabilizer E451, anti-caking agent E341, flour treatment agent E300, enzymes.

Packaging

25kg paper bag
Quantity according to
demand

Conservation

Duration: 12 months
Storage conditions: Store away
from heat and humidity

Pain au Tournesol

FR

Composition

Farine de blé tendre extraite à PS-7, protéines de blé, farine d'orge maltée torréfiée, farine de SOJA, Farine de blé malté, graines de tournesol décortiquées, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Emballage

Sac en kraft de 25kg
Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois
Conditions de stockage :
A conserver à l'abri de la
chaleur et de l'humidité



Sunflower Bread

EN

Composition

Soft Wheat Flour Extracted to PS-7, Wheat Protein, Roasted Malted Barley Flour, SOY Flour, Malted Wheat Flour, Hulled Sunflower Seeds, E300 Flour Treatment Agent, Enzymes.

Packaging

25kg paper bag
Quantity according to
demand

Conservation

Duration: 12 months
Storage conditions: Store
away from heat and
humidity



Pain Chia Punch

FR

Composition

Farine de blé tendre, farine de SOJA, protéines de blé, graines (tournesol, courge, Lin brun, graines de chia (Salviartmpamca)), levain de seigle, épices diverses, farine d'orge maltée torréfiée, enzymes, acide ascorbique E300.

Emballage

Sac en kraft de 25kg
Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois
Conditions de stockage :
A conserver à l'abri de la
chaleur et de l'humidité



Chia Punch Bread

EN

Composition

Soft wheat flour, SOYA flour, wheat proteins, seeds (sunflower, pumpkin, brown flax, chia seeds (Salviartmpamca)), rye sourdough, various spices, roasted malted barley flour, enzymes, ascorbic acid E300.

Packaging

25kg paper bag
Quantity according to
demand

Conservation

Duration: 12 months
Storage conditions: Store away
from heat and humidity



Pain d'orge Malto Fibre

FR

Composition

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine d'orge, farine d'orge maltée torréfiée, son d'orge, farine de SOJA, Farine de blé malté, protéines de blé, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Emballage

Sac en kraft de 25kg
Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois
Conditions de stockage :
A conserver à l'abri de la
chaleur et de l'humidité



Malto Fiber barley bread

EN

Composition

Soft wheat flour extracted to PS-7, barley flour, roasted malted barley flour, barley bran, SOY flour, malted wheat flour, wheat proteins flour treatment agent E300, enzymes.

Packaging

25kg paper bag
Quantity according to
demand

Conservation

Duration: 12 months
Storage conditions: Store away
from heat and humidity

Pain Focaccia

FR

Composition

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine de Soja, farine de blé malté, herbes de Provence (Romarin, thym, basilic, origan, sarriette), flocons de tomates, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Emballage

Sac en kraft de 25kg
Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois
Conditions de stockage :
A conserver à l'abri de la
chaleur et de l'humidité



Focaccia Bread

EN

Composition

Soft wheat flour extracted at PS-7, Soy flour, malted wheat flour, herbs of Provence (Rosemary, thyme, basil, oregano, savory), tomato flakes, flour treatment agent E300, enzymes.

Packaging

25kg paper bag
Quantity according to
demand

Conservation

Duration: 12 months
Storage conditions: Store away
from heat and humidity

Farine T45

FR

Composition

Farine de blé tendre extraite à PS-7, protéines de blé tendre.

Emballage

Sac en kraft de 25kg

Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois

Conditions de stockage :

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité



T45 Flour

EN

Composition

Soft wheat flour extracted at PS-7, soft wheat protein.

Packaging

25kg paper bag

Quantity according to demand

Conservation

Duration: 12 months

Storage conditions: Store away from heat and humidity



Farine Pizza

FR

Composition

Farine de blé tendre extraite à PS-7, protéines de blé.

Emballage

Sac en kraft de 25kg

Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois

Conditions de stockage :
A conserver à l'abri de la
chaleur et de l'humidité



Pizza flour

EN

Composition

Soft wheat flour extracted at PS-7, wheat proteins.

Packaging

25kg paper bag

Quantity according to
demand

Conservation

Duration: 12 months

Storage conditions: Store away
from heat and humidity

Viennoiserie

FR

Composition

Farine de blé tendre extraite à PS-7, farine de Soja, farine de blé malté, protéines de blé, émulsifiant E472e, anti-agglomérant E170, agent de traitement de la farine E300, enzymes.

Emballage

Sac en kraft de 25kg
Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois
Conditions de stockage :
A conserver à l'abri de la
chaleur et de l'humidité



Viennoiserie

EN

Composition

Soft wheat flour extracted at PS-7, soy flour, malted wheat flour, wheat proteins, emulsifier E472e, anti-caking agent E170, flour treatment agent E300, enzymes.

Packaging

25kg paper bag
Quantity according to
demand

Conservation

Duration: 12 months
Storage conditions: Store away
from heat and humidity

Mix Pound Cake

FR

Composition

Farine de blé tendre extraite à PS-7, amidon, amidon de blé, amidon modifié de maïs (E1422), sucre, poudre de lait écrémé, esters de mono- et diglycérides d'acides gras (E472a), esters d'acide lactique et des mono- et diglycérides d'acides gras (E472b), Lécithine de soja (E322), épaississant gomme de guar (E412), xanthane (E415), agent levant diphosphate tétrasodique (E450) et carbonate de sodium (E500ii).

Emballage

Sac en kraft de 25kg
Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois
Conditions de stockage :
A conserver à l'abri de la
chaleur et de l'humidité



Mix Pound Cake

EN

Composition

Soft wheat flour extracted with PS-7, starch, wheat starch, modified corn starch (E1422), sugar, skimmed milk powder, esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E472a), esters of lactic acid and mono- and diglycerides of fatty acids (E472b), soy lecithin (E322), thickener guar gum (E412), xanthan (E415), raising agent tetrasodium diphosphate (E450) and sodium carbonate (E500ii).

Packaging

25kg paper bag
Quantity according to
demand

Conservation

Duration: 12 months
Storage conditions: Store away
from heat and humidity

Crème pâtissière

FR

Composition

Amidon de maïs, arôme artificiel (vanille), additifs alimentaires (jaune de quinoléine [colorant] inférieur à 150 mg/kg, jaune FCF [colorant] inférieur à 300 mg/kg)

Emballage

Sac en kraft de 5kg
Quantité selon la demande

Conservation

Durée 12 mois
Conditions de stockage :
A conserver à l'abri de la
chaleur et de l'humidité



Custard

EN

Composition

Corn starch, artificial flavour (vanilla), food additives (quinoline yellow [colouring] inferior to 150 mg/kg, FCF yellow [colouring] inferior to 300 mg/kg)

Packaging

5kg paper bag
Quantity according to
demand

Conservation

Duration: 12 months
Storage conditions: Store away
from heat and humidity



Composés d'ingrédients goût, couleur, texture (maïs, orge, Avoine, seigle, céréales), les mix Farines AMT sont des mélanges élaborés qui simplifient le processus de fabrication, en boulangerie artisanale comme en industrie. Ils permettent de réaliser, de manière simple, rapide et avec un résultat garanti, une grande variété de produits finis tels que pain de compagne, aux céréales, au seigle, viennoiserie ...

Composed of taste ingredients, colour, texture (corn, barley, oats, rye, cereals), AMT flour mixtures are elaborated mixtures that simplify the manufacturing process, in handcrafted bakery as in industry. They allow to realize, in a simple way, fast and with a guaranteed result, a wide range of finished products such as side bread, cereals, rye, viennoiserie ...



☎ +216 73 215 600 ☎ +216 73 210 552

✉ amt@warda.tn 🌐 www.warda.tn

📍 Av. Hédi Nouira 4003 - Sousse Tunisie