

FICHE TECHNIQUE

Dénomination :

Chapelure PAIN BLANC

Composition :

Farine de blé, eau, levure et levain (blé, seigle), sel, gluten de blé, farine maltée (blé, orge), levure désactivée.

Déclaration d'ingrédients : Chapelure (gluten)

OGM : ce produit ne contient pas d'ingrédient issu d'organisme génétiquement modifié au sens des règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003.

Allergènes : ce produit contient du gluten de blé, de seigle, et d'orge et des traces éventuelles de lait, sésame, œufs et soja.

Ionisation : ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.

Caractéristiques sensorielles :

Aspect : chapelure fluide, sèche

Couleur (sans colorant): très claire

Odeur : odeur caractéristique du pain.

Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Conditionnement :

Sac papier de 25 et 5 kg – Seau 2 et 7kg

Big bag: 800 kg à 1 000 kg.

A consommer de préférence avant : 1 an.

Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 g	
Valeur énergétique	1544 kJ - 369 kcal
Matières grasses	1.6g dont 0.4g d'acides gras saturés
Glucides	75.0g dont 3.9g de sucres
Protéines	11.7g
Sel	1.9g
Fibres alimentaires	3.5g

Paramètres microbiologiques	Valeur Maxi (UFC/g)
Flore aérobique mésophile	100 000
Coliformes totaux	< 200
Coliformes thermotolérants	< 10
Staphylocoques à coagulase positive	< 100
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10
Salmonelles en 25 g	Absence
Levures	< 1 000
Moisissures	< 1 000
Humidité	8 %

Granulométrie (%) (à titre indicatif)	Maille (µm)	% Tolérances
10.00	1 000	+/-10
20.00	800	+/-10
35.00	500	+/-10
32.00	250	+/-10
5.00	125	+/-5

