

MIDIPAIN

Zone Activité la Vallière
06730 ST ANDRÉ de la Roche
FRANCE
Tel. : + 33 (0) 4 93 54 73 77
Fax : + 33 (0) 4 97 00 00 37
Email : midipain@midipain.com



FICHE TECHNIQUE

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Désignation : **TABATIERE DE CAMPAGNE**

Référence : 200021150

Poids mi cuit : 39 gr. (+/-)

Poids cuit : 36 gr. (+/-)

Diamètre : 6,5 cm (+/-)

Épaisseur : 4,5 cm. (+/-)

Gencod : 3661414000009



Les gabarits, dimensions et poids indiqués sont une moyenne constatée sur un lot de fabrication.

INGREDIENTS

Farine de **froment*** - Levain maison (eau, farine de **blé***) - Eau - Farine de **seigle*** - **Gluten de blé*** - Sel - Levain de **seigle*** dévitalisé - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - Farine d'**orge*** malté - **Malt*** torréfié - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Extrait d'acérola (support : maltodextrine) - Emulsifiant : E471.

***Contient du GLUTEN**

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque, des œufs, du sésame, de la moutarde, des mollusques (encre de seiche) et des produits à base de lait.

Date de
mise à
jour :

15/04/15

CONSERVATION

Stocker à – 18 ° C.

DLUO : 18 mois après la date de surgélation indiquée sur l'étiquette.
Conservation en frigo à 5°C : 1 semaine après la sortie du congélateur.

Attention : Ne pas recongeler un produit qui a été décongelé.

CONDITIONNEMENT

Sachets		Cartons L x l x h		Palettes	
Qté. par sachet	50	Dimensions (cm)	39x26x42	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	3	Qté par carton	150	Nb carton couche	9
Qté par carton	150	Poids net carton	5,85 kg.	Nombre de couches	4
		Poids brut carton	6,415 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	230,94 kg.

MISE EN ŒUVRE DU PRODUIT

**Cuisson conseillée en four ventilé, sur grille pâtissière inox. Buée inutile sauf pour plus de brillance.
Hygrométrie 25/30%.**

Température A : Convothem 4/6 niveaux

Température B : Convothem 4 ou 6 niveaux Frima, Rational, Angelopo et autres marques nouvelle génération

Température C : Convothem 20 niveaux

Température D : Fours ancienne génération ventilés moins puissants

<i>Produit tout juste sorti du congélateur</i>					<i>Produit préalablement décongelé</i>				
					Temps de décongélation	20 '			
Température four °C	A	B	C	D	Température four °C	A	B	C	D
	175°	185°	190°	195°		185°	195°	200°	205°
Durée de cuisson	14 / 15 '				Durée de cuisson	11 / 12 '			
Oura	fermé				Oura	fermé			

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS

ENERGIE	GRAISSES	AG SATURE	GLUCIDES	SUCRES	PROTEINES	SEL
263,3 kcal	1,2 g	0,2 g	50,9 g	1 g	10 g	1,6 g

Date de mise à jour :

15/04/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant