

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

<u>Désignation :</u>	MEDAILLON AU CAVIAR D'AUBERGINES
<u>Référence :</u>	20014575
<u>Poids mi cuit :</u>	39 gr. (+/-)
<u>Poids cuit :</u>	35 gr. (+/-)
<u>Diamètre :</u>	6,5 cm (+/-)
<u>Épaisseur :</u>	3,5 cm. (+/-)
<u>Gencod :</u>	3661414000757



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*** - Oignons frits (huile végétale de palme, farine de **blé***, oignons cuits 24,3%, sel) - Sel - **Gluten de blé*** - Levain de **seigle*** dévitalisé - Farine d'**orge*** malté et de **blé*** torréfié - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - Extrait d'acérola (support : maltodextrine) - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Garniture : Caviar d'aubergine 8,7% (Aubergines 54%, huile de colza, huile de tournesol, olives vertes, huile d'olive ail, sel, persil, origan, piment, oignon, poivre, sucre, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique) - Huile d'olive - Sucre - Ail pulpe (ail, sel, conservateurs : acide citrique et **anhydride sulfureux**).

***Contient du GLUTEN**

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque, des œufs, de la moutarde, des mollusques (encre de seiche), du sésame 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	25	Dimensions (cm)	39x26x21	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	3	Qté par carton	75	Nb carton couche	9
Qté par carton	75	Poids net carton	2,925 kg.	Nombre de couches	8
		Poids brut carton	3,345 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	240,84 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 : Convotherm 4/6 niveaux

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

Température C : Convotherm 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	11 / 12'				Durée de cuisson	8 / 9'			
Oura	fermé				Oura	fermé			

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS

ENERGIE	GRAISSES	AG SATURE	GLUCIDES	SUCRES	PROTEINES	SEL
295,4 kcal	6,7 g	1,1 g	47,8 g	2,6 g	8,7 g	1,7 g

Date de mise à jour :

15/04/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant