

**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](mailto:midipain@midipain.com)



# FICHE TECHNIQUE

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Désignation : **PETITE BOULE DE CAMPAGNE**

Référence : 202011100

Poids mi cuit : 50 gr. (+/-)

Poids cuit : 45 gr. (+/-)

Diamètre : 7,5 cm. (+/-)

Épaisseur : 5,5 cm. (+/-)

Gencod : 3661414001365



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\*** - Sel - Levain de **seigle\*** dévitalisé - **Gluten de blé\*** - 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° : 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	2	Qté par carton	100	Nb carton couche	9
Qté par carton	100	Poids net carton	5 kg.	Nombre de couches	4
		Poids brut carton	5,54 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	199,44 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	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
256,8 kcal	1,1 g	0,2 g	49,8 g	0,9 g	9,5 g	1,8 g

Date de mise à jour :

15/04/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant