

**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 : **LICHETTE FOLIGRAIN**

Référence : 202035130

Poids précuit : 48 gr. (+/-)

Poids cuit : 43 gr. (+/-)

Longueur : 10 cm. (+/-)

Largeur : 5 cm. (+/-)

Épaisseur : 3 cm. (+/-)

Gencod : 3661414001372



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 - Semoule de **blé\*** dur - Graines de tournesol - Flocons de **blé\*** malté - Sel - **Gluten de blé\*** - **Amandes** - Germes de **blé\*** - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - Emulsifiants : E471 et E472e - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Décor : éclats de **blé\*** et **graines de sésame**

**\*Contient du GLUTEN**

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque, des œufs, 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	65	Dimensions (cm)	39x26x42	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	2	Qté par carton	130	Nb carton couche	9
Qté par carton	130	Poids net carton	6,24 kg.	Nombre de couches	4
		Poids brut carton	6,78 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	244 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>				
					<b>Temps de décongélation</b>		20 '		
<b>Température four °C</b>	A	B	C	D	<b>Température four °C</b>				
	175°	185°	190°	195°					A
	185°	195°	200°	205°					
<b>Durée de cuisson</b>		14 / 15 '			<b>Durée de cuisson</b>		11 / 12 '		
<b>Oura</b>		fermé			<b>Oura</b>		fermé		

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS

ENERGIE	GRAISSES	AG SATURE	GLUCIDES	SUCRES	PROTEINES	SEL
276 kcal	2,7 g	0,4 g	50,3 g	1,1 g	10,4 g	1,5 g

Date de mise à jour :

15/04/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant