

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

**CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**

Désignation : **POP ART EPICES**

Référence : 202109112

Poids précuit : 30 gr. (+/-)

Poids cuit : 28 gr. (+/-)

Longueur : 5 cm. (+/-)

Largeur : 5 cm. (+/-)

Épaisseur : 3,5 cm. (+/-)

Gencod : 3661414000887



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 - Jus d'herbes (eau, mâche) - Sel - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - **Gluten de blé*** - Epices 0,33% (poivre, coriandre, citron, fenugrec, sumac, macis, **céleri**, fenouil) - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

***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

FICHE TECHNIQUE

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	112	Dimensions (cm)	39x26x21	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	1	Qté par carton	112	Nb carton couche	9
Qté par carton	112	Poids net carton	3,36 kg.	Nombre de couches	8
		Poids brut carton	3,73 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	268,5 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 : Cuisson sans altération de la couleur	A	B	C	D	Température four : Cuisson sans altération de la couleur	A	B	C	D
	135°	145°	150°	155°		145°	155°	160°	165°
Durée de cuisson	20 / 24 '				Durée de cuisson	16 / 18 '			
Température four : Cuisson standard	A	B	C	D	Température four : Cuisson standard	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
260,5 kcal	1,1 g	0,2 g	51,2 g	1 g	9,3 g	1,8 g

Date de mise à jour :

15/04/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant