

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 : **BUCHERON GRAINES & CEREALES**

Référence : 2030708

Poids mi cuit : 720 gr. (+/-)

Poids cuit : 650 gr. (+/-)

Longueur : 35-38 cm.

Largeur : 10-12 cm.

Épaisseur : 7 cm. (+/-)

Gencod : 3661414001495



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 maïs torréfié et farine d'**orge*** malté - Graines : tournesol, lin brun, lin jaune, millet, **sésame**, pavot - Germe de **blé*** - Sel - **Gluten de blé*** - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Emulsifiant : E472e.

Décor : éclats de **blé*** et d'**avoine** - Pavot.

***Contient du GLUTEN**

Fabriqué dans un atelier qui utilise aussi 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

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	4	Dimensions (cm)	39x26x42	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	2	Qté par carton	8	Nb carton couche	9
Qté par carton	8	Poids net carton	5,76 kg.	Nombre de couches	4
		Poids brut carton	6,30 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	227 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

Pour les gros pains, la décongélation au préalable est indispensable.

<i>Produit tout juste sorti du congélateur</i>					<i>Produit préalablement décongelé</i>					
FORTEMENT DECONSEILLE					Temps de décongélation		2 heures			
Température four °C	A	B	C	D	Température four °C		A	B	C	D
	150°	160°	165°	170°			170°	180°	185°	190°
Durée de cuisson		35 / 37 '			Durée de cuisson		25 / 27 '			
Oura		fermé			Oura		fermé			

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS

ENERGIE	GRAISSES	AG SATURE	GLUCIDES	SUCRES	PROTEINES	SEL
277,1 kcal	3,5 g	0,6 g	48,4 g	1,2 g	10,7 g	1,5 g

Date de mise à jour :

15/04/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant