

**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 : **POINTU NATURE AU LEVAIN**

Référence : 204065170

Poids précuit : 40 gr. (+/-)

Poids cuit : 36 gr. (+/-)

Longueur : 13 cm. (+/-)

Largeur : 4,5 cm. (+/-)

Épaisseur : 2,5 cm. (+/-)

Gencod : 3661414001563



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 - Sel - **Gluten de blé\*** - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - 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

## 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	85	Dimensions (cm)	39x26x42	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	2	Qté par carton	170	Nb carton couche	9
Qté par carton	170	Poids net carton	6,8 kg.	Nombre de couches	4
		Poids brut carton	7,34 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	264,2 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
	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
260,7 kcal	1 g	0,2 g	51,6 g	0,9 g	9,2 g	1,8 g

Date de mise à jour :

15/04/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant