

**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)

**CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**

|                        |   |
|------------------------|---|
| <u>Désignation :</u>   | <b><u>NANOCROQ ASSORTIMENT AROMATISE</u></b><br><b>(Olives noires, romarin, moutarde à l'ancienne, thym et tomates)</b> |
| <u>Référence :</u>     | 2063061   |
| <u>Poids précuit :</u> | 5 gr. (+/-)   |
| <u>Poids cuit :</u>    | 4,5 gr (+/-)  |
| <u>Longueur :</u>      | 5 cm. (+/-)   |
| <u>Largeur :</u>       | 1,5 cm. (+/-)   |
| <u>Épaisseur :</u>     | 1 cm. (+/-)   |
| <u>Gencod :</u>        | 3661414001013   |



**Les gabarits, dimensions et poids indiqués sont une moyenne constatée sur un lot de fabrication**

**INGREDIENTS****Nanocroq olives noires**

Farine de **froment\*** - Levain maison (eau, farine de **blé\***) - Eau - Olives noires 4,8% (stabilisant : gluconate ferreux) - Sel - Son de **blé\*** - **Gluten de blé\*** - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Emulsifiant : E471 - Stabilisant : gluconate ferreux.

**Nanocroq romarin**

Farine de **froment\*** - Levain maison (eau, farine de **blé\***) - Eau - Romarin 1,6% - Sel - **Gluten de blé\*** - Levain de **seigle\*** (eau, **seigle\***, fructose, malt de **seigle\***) - Son de **blé\*** - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - Huile essentielle de romarin - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

**Nanocroq moutarde à l'ancienne**

Farine de **froment\*** - Levain maison (eau, farine de **blé\***) - Eau - **Moutarde** à l'ancienne 5,8% (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel) - Semoule de **blé\*** dur - Sel - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - **Gluten de blé\*** - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

**Nanocroq thym et tomates confites**

Farine de **froment\*** - Levain maison (eau, farine de **blé\***) - Eau - Tomates séchées 6,5% - Tomatade 2,5% (tomates séchées 56%, huile de colza, olives vertes, huile d'olive, câpres, sel, ail, poivre, fenouil) - Huile de tournesol aromatisée (huile de tournesol, vinaigre de vin (antioxydant : E224), sel, câpres, ail, persil, aromates, épices, antioxydant : acide ascorbique, correcteur d'acidité : acide citrique) - Double concentré de tomate - Sel - **Gluten de blé\*** - Thym 0,3% - Levure boulangère (agent réhydratant : E491) - Huile essentielle de thym - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

**\*Contient du GLUTEN**

Fabriqué dans un atelier qui utilise aussi des fruits à coque, des œufs, du sésame, des mollusques (encre de seiche) et des produits à base de lait.

**FICHE TECHNIQUE**

Date de mise à jour :

15/04/15

## CONSERVATION

Stocker à – 18 ° C.

DLUO : 9 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   | 200 | Dimensions (cm)   | 39x26x21 | Type palette       | 120 x 80 |
| Nb. sachet carton | 4   | Qté par carton    | 800      | Nb carton couche   | 9        |
| Qté par carton    | 800 | Poids net carton  | 4,0 kg.  | Nombre de couches  | 8        |
|                   |     | Poids brut carton | 4,44 kg. | Hauteur palette    | 183 cm   |
|                   |     |                   |          | Poids brut palette | 320 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 °C                            | A       | B    | C    | D    | Température four °C                    | A       | B    | C    | D    |
|  | 190°    | 200° | 205° | 210° |  | 200°    | 210° | 215° | 220° |
| Durée de cuisson                               | 4 / 5 ' |      |      |      | Durée de cuisson                       | 2 / 3 ' |      |      |      |
| Oura   | fermé   |      |      |      | Oura                                   | fermé   |      |      |      |

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS

|                      | ENERGIE    | GRAISSES | AG SATURE | GLUCIDES | SUCRES | PROTEINES | SEL   |
|----------------------|------------|----------|-----------|----------|--------|-----------|-------|
| Nanocroq assortiment | 273,5 kcal | 2,7 g    | 0,4 g     | 50,7 g   | 1,3 g  | 9,4 g     | 1,9 g |
| Nanocroq olives      | 264,8 kcal | 2,1 g    | 0,4 g     | 50 g     | 0,9 g  | 9,1 g     | 2 g   |
| Nanocroq romarin     | 257,6 kcal | 1,1 g    | 0,2 g     | 50 g     | 0,9 g  | 9,5 g     | 1,4 g |
| Nanocroq moutarde    | 262,6 kcal | 1,9 g    | 0,2 g     | 49,6 g   | 1,1 g  | 9,8 g     | 2,6 g |
| Nanocroq thym/tomate | 309,1 kcal | 5,7 g    | 0,9 g     | 53,2 g   | 2,1 g  | 9,3 g     | 2 g   |

Date de mise à jour :

15/04/15

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant