

**Tipiak panification**

14130 PONT-L'EVEQUE

Tel : 02.31.64.13.24

Fax : 02.31.65.10.78

Date :

02/10/2023

Version :

5

**N° DE RECETTE :****413P****DESCRIPTION DE LA REFERENCE :****Croutons cube grillés / huilés**  
**Goût Ail****INGREDIENTS**

% de matière première dans le produit fini\*

	<b>Farine de blé</b>	83,8
1	Farine de blé	82,2
6	Gluten de blé	1,7
2	<b>Huile de tournesol</b>	9,3
	<b>Dérivé laitier</b>	2,5
3	Lactose	2,4
9	Protéines de lait	0,1
4	<b>Arôme naturel d'ail</b>	1,9
5	<b>Sel</b>	1,7
7	<b>Sucre</b>	0,4
8	<b>Levure</b>	0,2
10	<b>Extrait de malt d'orge</b>	0,1
		<b>100</b>

\*Valeurs arrondies au 1/10

**CONSEILS D'ETIQUETAGE**Farine de **blé (gluten)**, huile de tournesol, **lactose (lait)**, arôme naturel d'ail (1,9%), sel, **gluten de blé (gluten)**, sucre, levure, protéines de **lait (lait)**, extrait de malt d'**orge (gluten)**.**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

*Aspect* : Cubes de pain grillé avec mie finement alvéolée et croûte lisse  
*Couleur* : Mie de couleur dorée, plus foncée vers la croûte  
*Texture* : Texture craquante, légère, de dureté moyenne  
*Odeur et goût* : Odeur et goût de pain grillé à l'ail, sans flaveur étrangère

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

Teneur en eau (%) : &lt; 4,5

Méthode de référence  
NF V03-707**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

	m	M	
Germes totaux /g :	10 000	100 000	NF V 08 051
Levures moisissures /g :	1 000	10 000	NF V 08 059
Coliformes totaux /g :	100	1 000	NF V 08 050
E. Coli /g :	inf à 10	10	NF V 08 053
Staph. Pathogènes /g :	inf à 100	100	NF V 08 057
Salmonelles /25g :	Absence	Absence	NF V 08 052

**CONSERVATION ET DUREE DE VIE**

Stockage : A température ambiante (optimum 15 à 20°C), à l'abri de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et de la lumière.

DDM: 18 mois sous réserve du conditionnement et du respect des conditions de stockage recommandées.  
Durée de conservation après ouverture : 7 jours sous réserve du respect des conditions de stockage recommandées.**VALEURS NUTRITIVES**

	Valeurs moyennes			
	pour 100g	par portion de 30g	par portion de 25g	par portion de 20g
<b>Energie :</b>	1748 +/- 57 kJ	125 kJ	104 kJ	84 kJ
	418 +/- 14 kcal	524 kcal	437 kcal	350 kcal
<b>Matières Grasses :</b>	9,5 +/- 1,5 g	2,9 g	2,4 g	1,9 g
dont acides gras saturés :	0,9 +/- 0,8 g	0,3 g	0,22 g	0,18 g
<b>Glucides :</b>	69 +/- 8,0 g	20,6 g	17,2 g	13,8 g
dont sucres :	4,0 +/- 2,0 g	1,20 g	1,00 g	0,80 g
<b>Fibres alimentaires :</b>	3,8 +/- 2,0 g	1,13 g	0,94 g	0,75 g
<b>Protéines :</b>	12 +/- 2,5 g	3,68 g	3,1 g	2,5 g
<b>Sel :</b>	2,6 +/- 0,6 g	0,77 g	0,64 g	0,51 g
dont sodium :	1,0 +/- 0,3 g	0,30 g	0,25 g	0,20 g

**Nutriscore****D**