

Tipiak panification

14130 PONT-L'EVEQUE

Tel : 02.31.64.13.24

Fax : 02.31.65.10.78

Date :

06/04/2023

Version :

4

N° DE RECETTE :**306P****DESCRIPTION DE LA REFERENCE :****Croûtons cubes grillés et huilés
Nature****INGREDIENTS**% de matière première dans le
produit fini*

	Farine de blé	83,1
1	Farine de blé	81,4
5	Gluten de blé	1,7
2	Huile de tournesol	11,5
	Dériver laitier	2,5
3	Lactose	2,4
9	Protéines de lait	0,1
4	Sel	2,2
6	Sucre	0,4
7	Levure	0,2
8	Extrait de malt d'orge	0,1
		<u>100,00</u>

*Valeurs arrondies au 1/10

CONSEILS D'ETIQUETAGEFarine de **blé (gluten)**, huile de tournesol, **lactose (lait)**, 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, sans flaveur étrangère

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en eau (%) : < 4,5

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

	m	M	
<i>Germes totaux /g</i> :	10 000	100 000	NF V 08 051
<i>Levures moisissures /g</i> :	1 000	10 000	NF V 08 059
<i>Coliformes totaux /g</i> :	100	1 000	NF V 08 050
<i>E. Coli /g</i> :	inf à 10	10	NF V 08 053
<i>Staph. Pathogènes /g</i> :	inf à 100	100	NF V 08 057
<i>Salmonelles /25g</i> :	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
Energie :	439 +/- 24 kcal	132 kcal	110 kcal	88 kcal
	1847 +/- 102 kJ	554 kJ	462 kJ	369 kJ
Graisses :	13,4 +/- 2,7 g	4,0 g	3,4 g	2,7 g
<i>dont acides gras saturés</i> :	1,2 +/- 0,8 g	0,4 g	0,30 g	0,24 g
<i>dont acides gras mono-insaturés</i> :	8,4 +/- 1,7 g	2,5 g	2,1 g	1,7 g
<i>dont acides gras poly-insaturés</i> :	3,7 +/- 0,8 g	1,1 g	0,9 g	0,7 g
<i>dont acides gras trans</i> :	0,00 +/- 0,8 g	0,00 g	0,00 g	0,00 g
Protéines :	10,0 +/- 2,0 g	3,00 g	2,5 g	2,0 g
Glucides :	68,1 +/- 8,0 g	20,4 g	17,0 g	13,6 g
<i>dont sucres</i> :	4,2 +/- 2,0 g	1,26 g	1,05 g	0,84 g
Fibres alimentaires :	2,8 +/- 2,0 g	0,84 g	0,70 g	0,56 g
Sel :	2,0 +/- 0,4 g	0,60 g	0,50 g	0,40 g
<i>dont sodium</i> :	0,78 +/- 0,2 g	0,23 g	0,19 g	0,16 g