

**Tipiak panification**

14130 PONT-L'EVEQUE

Tel : 02.31.64.13.24

Fax : 02.31.65.10.78

Date :

04/04/2018

Version :

7

## N° DE RECETTE :

**314**

## DESCRIPTION DE LA REFERENCE :

**Cubes 12 x 12 x 12 mm grillés / huilés**  
**Goût ail**

## INGREDIENTS

% MP mises en œuvre  
à la fabrication

1	Farine de blé	81,76
2	Huile de tournesol	11,34
	Dérivé laitier	2,51
3	Lactose	2,39
8	Protéines de lait	0,13
4	Arôme naturel d'ail	1,90
5	Sel	1,70
6	Sucre	0,37
7	Levure	0,32
9	Extrait de malt d'orge	0,11
		<u>100</u>

## CONSEILS D'ETIQUETAGE

Farine de **blé (gluten)**, huile de tournesol, **lactose (lait)**, arôme naturel d'ail (1,9%), sel, 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

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.

DLUO :

12 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> :	392 +/- 23 kcal	118 kcal	98 kcal	78 kcal
	1643 +/- 95 kJ	493 kJ	411 kJ	329 kJ
<b>Graisses</b> :	12,2 +/- 2,5 g	3,7 g	3,1 g	2,4 g
dont acides gras saturés :	1,3 +/- 0,8 g	0,4 g	0,3 g	0,3 g
dont acides gras mono-insaturés :	7,1 +/- 1,5 g	2,1 g	1,8 g	1,4 g
dont acides gras poly-insaturés :	3,9 +/- 0,8 g	1,2 g	1,0 g	0,8 g
dont acide gras trans :	0,11 +/- 0,8 g	0,03 g	0,03 g	0,02 g
<b>Glucides</b> :	60,8 +/- 8,0 g	18,2 g	15,2 g	12,2 g
dont sucres :	4,1 +/- 2,0 g	1,2 g	1,0 g	0,8 g
<b>Fibres</b> :	2,5 +/- 2,0 g	0,7 g	0,6 g	0,5 g
<b>Protéines</b> :	8,6 +/- 2,0 g	2,6 g	2,1 g	1,7 g
<b>Sel</b> :	2,6 +/- 0,6 g	0,8 g	0,7 g	0,5 g
dont sodium :	1,049 +/- 0,3 g	0,315 g	0,262 g	0,210 g