

Tipiak panification

14130 PONT-L'EVEQUE

Tel : 02.31.64.13.24

Fax : 02.31.65.10.78

Date : 15/04/2021

Version : 5

N° DE RECETTE :

603

DESCRIPTION DE LA REFERENCE :

Croûtons cubes grillés et huilés 12x12x12 mm**Nature**

INGREDIENTS

% de matière première dans le produit fini

1	Farine de blé	82,99
2	Huile de tournesol	11,48
	Dérivé laitier	2,50
3	Lactose	2,37
7	Protéines de lait	0,12
4	Sel	2,22
5	Sucre	0,38
6	Levure	0,32
8	Extrait de malt d'orge	0,11
		100,00

CONSEILS D'ETIQUETAGE

Farine de **blé (gluten)**, huile de tournesol, **lactose (lait)**, 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 légèrement salé, sans flaveur étrangère

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en eau (%) : < 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 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 :	394	+/- 23 kcal	118	kcal	99	kcal	79	kcal
	1667	+/- 94 kJ	500	kJ	417	kJ	333	kJ
Graisses :	12,4	+/- 2,5 g	3,7	g	3,1	g	2,5	g
dont acides gras saturés :	1,3	+/- 0,8 g	0,4	g	0,3	g	0,3	g
dont acides gras mono-insaturés :	7,2	+/- 1,5 g	2,2	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	0,0	g	0,0	g	0,0	g
Protéines :	8,6	+/- 2,0 g	2,6	g	2,2	g	1,7	g
Glucides :	60,9	+/- 8,0 g	18,3	g	15,2	g	12,2	g
dont sucres :	4,2	+/- 2,0 g	1,3	g	1,1	g	0,8	g
Fibres :	2,5	+/- 2,0 g	0,8	g	0,6	g	0,5	g
Sel :	2,2	+/- 0,5 g	0,7	g	0,6	g	0,4	g
dont sodium :	0,90	+/- 0,2 g	0,26	g	0,22	g	0,18	g