

PETIT PAIN RUSTIQUE LEVAIN PAR
100

UV: 346438 100258 4

UL: 0 346438 100258 4

spécifications

poids avant cuisson : 60 g
poids après cuisson : 55 g
Long. avant cuisson (cm) 8,5+/-1

conservation

A - En chambre négative :
mini: -12°C pendant 12 mois sacs fermés
B - température ambiante :
maximum 24 heures, sacs fermés
Ne jamais recongeler un produit décongelé

ingrédients

farine de blé; eau; sel; levure; levain; gluten; farine de seigle; anti-oxygène E300; enzymes.

susceptible de contenir traces de produits laitiers, fruits à coque, sésame.

Valeur nutritionnelle (pour 100 grammes de produit)

protéines	lipides	glucides	taux de sel	fibres	Energie
%	%	%	grammes	%	Kcal
7	1	53		3	249

mise en œuvre des produits

<u>1 - produit à l'état congelé</u>	<u>2 - produit préalablement décongelé</u>
température du four : 200°C	température du four : 200°C
durée : 8 à 10 minutes	durée : 7 à 9 minutes

La cuisson des produits ne nécessite pas d'apport de buée. L'appréciation de la cuisson au vu de la couleur de la croûte. L'intérieur du "coup de lame" doit être doré. Chaque four ayant ses caractéristiques propres, il y a lieu de bien noter les réglages donnant les meilleurs résultats.

conditionnement

sachets	cartons	palette
quantité/sachet	dimensions (cm)	type palette :
nombre de sachets/carton	nb. Produits	europé
	poids net:	poids brut palette
	poids brut :	hauteur palette
		nombre carton/couche
		nombre de couches

Identification

Chaque lot est identifié par le code "produit", la date d'emballage, le numéro de ligne, la tranche horaire. Ces informations sont mentionnées sur l'étiquette apposée sur le carton.