

**MIDIPAIN**

Zone Activité la Vallière  
**06730 ST ANDRÉ de la Roche**  
FRANCE

Tel : + 33 (0) 4 93 54 73 77

Fax : + 33 (0) 4 97 00 00 37

Email : [midipain@midipain.com](mailto:midipain@midipain.com)



# FICHE TECHNIQUE

## CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Désignation : **GRISSINI DROIT PARMIGIANO REGGIANO**

Référence : PC0427240

Poids précuit : 13 gr. (+/-)

Poids cuit : 11 gr. (+/-)

Longueur : 18 cm. (+/-)

Largeur : 1,5 cm. (+/-)

Épaisseur : 1,2 cm. (+/-)

Gencode : 3661414001020



**Les gabarits, dimensions et poids indiqués sont une moyenne constatée sur un lot de fabrication.**

## INGREDIENTS

Farine de **froment\*** - Eau - Levain maison (eau, farine de **blé\***) - 11,4% Parmigiano Reggiano (**lait**, sel, présure) - Huile d'olive - Sel - Sucre - Gluten de **blé\*** - Levure boulangère (Agent réhydratant : E491) - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

### **\*Contient du GLUTEN**

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque, des œufs, de la moutarde, des mollusques (encre de seiche) et du sésame.

Date de  
mise à  
jour :

29/11/18

## CONSERVATION

Stocker à - 18 ° C.

DLUO : 9 mois après la date de surgélation indiquée sur l'étiquette.  
Conservation en frigo à 5°C : 1 semaine après la sortie du congélateur.

**Attention : Ne pas recongeler un produit qui a été décongelé.**

## CONDITIONNEMENT

Sachets		Cartons L x l x h		Palettes	
Qté. par sachet	120	Dimensions (cm)	39x26x21	Type palette	120 x 80
Nb. sachet carton	2	Qté par carton	240*	Nb carton couche	9
Qté par carton	240*	Poids net carton	3,12 kg.	Nombre de couches	8
		Poids brut carton	3,5 kg.	Hauteur palette	183 cm
				Poids brut palette	282,216 kg.

\* Pour compenser la casse éventuelle due à la fragilité des produits, 10% supplémentaires sont ajoutés lors du conditionnement

## MISE EN ŒUVRE DU PRODUIT

**Cuisson conseillée en four ventilé, sur grille pâtissière inox. Buée inutile sauf pour plus de brillance. Hygrométrie 25/30%.**

Température A : Convotherm 4/6 niveaux

Température B : Convotherm 4 ou 6 niveaux Frima, Rational, Angelopo et autres marques nouvelle génération

Température C : Convotherm 20 niveaux

Température D : Fours ancienne génération ventilés moins puissants

<i>Produit tout juste sorti du congélateur</i>					<i>Produit préalablement décongelé</i>				
					Temps de décongelation	10'			
Température four °C	A	B	C	D	Température four °C	A	B	C	D
	190°	200°	205°	210°		200°	210°	215°	220°
Durée de cuisson	4 / 5'				Durée de cuisson	2 / 3'			
Oura	fermé				Oura	fermé			

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g DE PRODUITS

ENERGIE	GRAISSES	AG SATURE	GLUCIDES	SUCRES	PROTEINES	SEL
<b>348,8 kcal</b>	<b>11,1 g</b>	<b>4,1 g</b>	<b>46,7 g</b>	<b>2,2 g</b>	<b>13,6 g</b>	<b>2 g</b>

Date de mise à jour :

29/11/18

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant