

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



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 : Convothem 4/6 niveaux

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

Température C : Convothem 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 décongélation	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
348,8 kcal	11,1 g	4,1 g	46,7 g	2,2 g	13,6 g	2 g

Date de mise à jour :

29/11/18

Produit sans OGM - Pas de traitement ionisant