

**Tipiak panification**

14130 PONT-L'EVEQUE

Tel : 02.31.64.13.24

Fax : 02.31.65.10.78

Date : 10/03/2021

Version : 8

## N° DE RECETTE :

**314**

## DESCRIPTION DE LA REFERENCE :

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

## INGREDIENTS

% de matière première dans le  
produit fini\*

1	<b>Farine de blé et gluten de blé</b>	81,80
	Farine	80,17
10	gluten de blé	1,64
2	<b>Huile de tournesol</b>	11,34
	<b>Dérivés laitiers</b>	2,46
3	Lactose	2,34
8	Protéines de lait	0,12
4	<b>Arôme naturel d'ail</b>	1,90
5	<b>Sel</b>	1,70
6	<b>Sucre</b>	0,37
7	<b>Levure</b>	0,32
9	<b>Extrait de malt d'orge</b>	0,11
		<b>100,00</b>

\*Valeurs arrondies au 1/100

## 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**), gluten de **blé (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

Méthode de référence  
NF V03-707

## CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

	m	M	
<i>Germes totaux /g</i> :	10 000	100 000	NF V 08 051
<i>Levures moisissures /g</i> :	1 000	10 000	NF V 08 059
<i>Coliformes totaux /g</i> :	100	1 000	NF V 08 050
<i>E. Coli /g</i> :	inf à 10	10	NF V 08 053
<i>Staph. Pathogènes /g</i> :	inf à 100	100	NF V 08 057
<i>Salmonelles /25g</i> :	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* : 14 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 +/- 94 kJ	493 kJ	411 kJ	329 kJ
<b>Graisses</b> :	12,2 +/- 2,5 g	3,7 g	3,1 g	2,4 g
<i>dont acides gras saturés</i> :	1,3 +/- 0,8 g	0,4 g	0,33 g	0,26 g
<i>dont acides gras mono-insaturés</i> :	7,1 +/- 1,5 g	2,1 g	1,8 g	1,4 g
<i>dont acides gras poly-insaturés</i> :	3,9 +/- 0,8 g	1,2 g	1,0 g	0,8 g
<i>dont acides gras trans</i> :	0,11 +/- 0,8 g	0,03 g	0,03 g	0,02 g
<b>Protéines</b> :	8,6 +/- 2,0 g	2,58 g	2,2 g	1,7 g
<b>Glucides</b> :	60,8 +/- 8,0 g	18,2 g	15,2 g	12,2 g
<i>dont sucres</i> :	4,1 +/- 2,0 g	1,23 g	1,03 g	0,82 g
<b>Fibres alimentaires</b> :	2,5 +/- 2,0 g	0,75 g	0,63 g	0,50 g
<b>Sel</b> :	2,6 +/- 0,6 g	0,79 g	0,66 g	0,53 g
<i>dont sodium</i> :	1,05 +/- 0,3 g	0,31 g	0,26 g	0,21 g