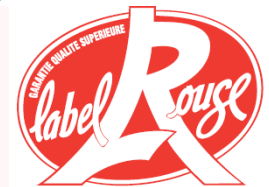


Fiche technique

PAÏN COURANT "BLEUE CRÈME"



Mixte pour la préparation de pain courant "bleue crème" Label Rouge

Le pain courant "bleue crème" Label Rouge, de qualité organoleptique supérieure, allie une croûte craquante et une mie agréable en bouche

Diagramme de fabrication :

Farine pain courant Label Rouge	1 Kg
Eau	650 g

Frasage 5 minutes puis autolyse 1 heure

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	22 g	22 g
Levure fraîche	20 g	20 g

Pétrin à spirale

1 ^{ère} vitesse	4 min
2 ^{nde} vitesse	4 min
Température de pâte en fin de pétrissage	23 - 24 °C

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	15 à 20 min	15 à 20 min
Division	Peser et préformer les pâtons	
Détente	20 à 30 min	20 à 30 min
Façonnage	Manuel ou mécanique	
Apprêt (25°C)	2 H 30	
Cuisson (avec buée)	230 - 240 °C Baguettes : 25 à 30 min Bâtards : 40 à 45 min	

Valeurs indicatives selon le matériel et le volume de pâte mis en œuvre. Les adapter aux conditions de travail

Composition :

Farine de blé Label Rouge, Gluten, Farine de blé malté, Enzymes : hémicellulase et amylases; Agent de traitement de la farine : E300

Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité ≤ 15.5%

Protéines ≥ 11%

Taux de cendres de 0.62 à 0.75%

Origine des blés :

100% français Label Rouge

Conditionnement et conservation :

Sac papier de 40Kg, D.L.U.O. : 4 mois dans un endroit frais et sec

Statut O.G.M. :

Conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis



PAIN COURANT "BLEUE CRÈME"



Allergènes :

Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe III bis, directive 2003/89/CE, ce produit contient les allergènes suivants : gluten

Pesticides :

Conformément à la législation en vigueur (arrêté du 06/05/2008)

Mycotoxines :

Aflatoxines B1	<2µg/kg (règlement 1881/2006)
Aflatoxines B1+B2+G1+G2	<4µg/kg (règlement 1881/2006)
Ochratoxine A	<3µg/kg (règlement 1881/2006)
Déoxynivalénol (DON)	<750µg/kg (règlement 1881/2006)
Zéaralénone	<75µg/kg (règlement 1881/2006)

Métaux lourds :

Plomb<0.2mg/kg et Cadmium<0.1mg/kg (règlement 1881/2006)

Le sachet baguette



Minoteries PAULIC
Moulin du Gouret
56920 Saint-Gérand
Tél. 02 97 51 40 03
Fax. 02 97 51 44 46