

Présentation	Définition	Produit de couleur brune obtenu par broyage de pains ou de biscottes boulangères sans aucune adjonction
	Origine	Conditionnée en France - Farine de blé : Autriche; Belgique; Bulgarie; Croatie; Chypre; République tchèque; Danemark; Estonie; Finlande; France; Allemagne; Grèce; Hongrie; Irlande; Italie; Lettonie; Lituanie; Luxembourg; Malte; Pays-Bas; Pologne; Le Portugal; Roumanie; Slovaquie; Slovénie; Espagne; Suède; Royaume-Uni - Sucre: Brésil; Israël; Le Salvador; Autriche; Belgique; Bulgarie; Croatie; Chypre; République tchèque; Danemark; Estonie; Finlande; France; Allemagne; Grèce; Hongrie; Irlande; Italie; Lettonie; Lituanie; Luxembourg; Malte; Pays-Bas; Pologne; Le Portugal; Roumanie; Slovaquie; Slovénie; Espagne; Suède; Royaume-Uni - Sel: Royaume-Uni; Chine; Allemagne; Danemark; France; Italie; Pays-Bas - Levure: Allemagne - Eau: Allemagne
	Dénomination légale	Chapelure
	Composition	Farine de <u>blé</u> , sucre, sel, levure
	Process	Broyage
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité
		Après ouverture, bien refermer l'emballage et conserver le produit non-utilisé jusqu'à la DLUO indiquée sur le sac

Caractéristiques physico-chimiques	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
	Humidité	10,5% (12%max)	NF V03 707
	Granulométrie		
	>1mm	10% max	
	0,8mm	15-25%	
	0,5mm	25-45%	
	0,25mm	22-42%	
0 mm	13% max		

Microbiologie	Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.
----------------------	--

Contaminants	Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
	Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
	Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
	OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
	Allergènes	Contient du gluten.
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1519 kJ/358kcal	dont sucres	1,3g
Matières grasses	1,5 g	Protéines	12,2g
dont saturés	0,1 g	Sel	0,8g
Glucides	72,4g		

Valeurs issues de la fiche technique fournisseur (13-12-2021)

Applications

La chapelure ménagère est utilisée pour farcir des légumes ou des viandes. Elle peut également servir à paner la viande, le poisson... ou à gratiner des plats.
Panure: tremper successivement dans la farine, des œufs battus, puis rouler ensuite dans la chapelure
Gratinage: saupoudrer jusqu'à recouvrir toute la surface des plats, puis dorer au four ou au grill.
Farces: mélanger 2 à 3 cuillères à soupe (20g) de chapelure à 250g de farce préalablement assaisonnée.
Après cuisson: couleur jaune doré, texture croustillante et fine en bouche.



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.



BREADCRUMBS 1KG KERRY

Reference PQG007-7.1.5
Version I
Application date 06/12/2022
Page 1/2

Presentation	Definition	Product obtained by bread crushing without any other additions. A white colour product of granular aspect with some brown grains
	Origin	<p>Packaged in France</p> <p>- Wheat flour: Austria; Belgium ; Bulgaria; Croatia; Cyprus; Czech Republic ; Denmark; Estonia; Finland; France; Germany ; Greece; Hungary; Ireland; Italy ; Latvia; Lithuania; Luxemburg; Malta; The Netherlands; Poland; Portugal; Romanian; Slovakia; Slovenia; Spain; Sweden; UK</p> <p>- Sugar: Brazil; Israel; El Salvador; Austria; Belgium ; Bulgaria; Croatia; Cyprus; Czech Republic ; Denmark; Estonia; Finland; France;Germany; Greece; Hungary; Ireland; Italy ; Latvia; Lithuania; Luxemburg; Malta; The Netherlands; Poland; Portugal; Romania;Slovakia; Slovenia; Spain; Sweden; UK</p> <p>- Salt: United Kingdom; spine; Germany ; Denmark; France; Italy ; The Netherlands</p> <p>- Yeast: Germany</p> <p>- Water: Germany</p>
	Legal naming	Breadcrumbs
	Composition	Wheat Flour, Sugar, Salt, Yeast
	Process	Crushing
	Storage	24 months in a cool, dry place
		After opening, close the packaging tightly and store the unused product up to the best before date indicated on the bag

Physico-chemical characteristics	Analysis	Average/Allowance	Methods
	Moisture	10,5% (12%max)	NF V03 707
	Grains size		
	>1mm	10% max	
	0,8mm	15-25%	
	0,5mm	25-45%	
	0,25mm	22-42%	
0 mm	13% max		

Microbiology	There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.
---------------------	--

Contamination	Pesticides	According to legislation in place
	Heavy metals	According to legislation in place
	Mycotoxins	According to legislation in place
	GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
	Allergens	Contain gluten.
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	1519 kJ/358kcal	of which sugar	1,3g
Fat	1,5 g	Proteins	12,2g
of which saturates	0,1 g	Salt	0,8g
Carbohydrates	72,4g		

Values given on the basis of technical sheet of the supplier (13-12-2021)

Application

Breadcrumbs are used for meat and fish coating...It can also be used for cooking "au gratin" or for stuffing vegetables or meats
Breadcrumbs: soak successively in flour, beaten egg, then roll in breadcrumbs
Au gratin: sprinkle to cover the entire surface of the dishes, then browned in the oven or grill.
Stuffing: mix 2 or 3 spoons (20g) of breadcrumbs with 250g of seasoned stuffing
After cooking: golden brown , fine and crispy texture.



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.