

Code article:	1-42-008854	Page:	1/7
Ident/Release:	F3536/003		
Identification produit:	Tournesol 100 %		



Déclaration

Dénomination légale: Tournesol Mix 100 %
Farine élaborée pour réaliser un savoureux pain au tournesol à la mie ambrée et à la croûte fine et croustillante.

Remarque réglementaire: Mentions possibles sur le packaging : "aux graines de Tournesol", "Tournesol", "pain malté".
Représentations possibles sur le packaging : "Tournesol", "Pain"

Fabricant: Condifa SAS
28-30 rue La Fayette
F-67023 Strasbourg Cedex 1

Nomenclature douanière: 1905909000

Instructions de conservation du produit: Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec.
Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement.

Taux de TVA applicable: 5,5 %

Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois

Unité de conditionnement: Sac de 25 kg

GTIN UC: 3506170088543

GTIN Carton: 03506170004314

GTIN Palette: 03506170008480

Code article:	1-42-008854	Page:	2/7
Ident/Release:	F3536/003		
Identification produit:	Tournesol 100 %		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3506170088543	03506170004314	/	03506170008480
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	3	30
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	3	30
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	10
Poids net	<i>Net weight</i>	25000 g	25 kg	75 kg	750 kg
Poids brut	<i>Gross weight</i>	25500 g	25,5 kg	76,5 kg	765 kg
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	50	50	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	11	11	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	88	88	11	125

Ingrédients

Composition matières premières Origine variétale

farine de BLÉ	blé
16% graines de tournesol	tournesol
malt d' ORGE	orge
sel de mer	minéral
GLUTEN de BLÉ	blé
émulsifiant (lécithine de SOJA)	Soja
agents de traitement de la farine (acide ascorbique, enzymes (amylases, pentosanases, farine de BLÉ))	fermentation
Traces éventuelles de (ŒUFS, LAIT, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, SÉSAME)	

Code article:	1-42-008854	Page:	3/7
Ident/Release:	F3536/003		
Identification produit:	Tournesol 100 %		

Liste d'ingrédients

Z21478 / 002

farine de **BLÉ**, 16% graines de tournesol, malt d'**ORGE**, sel de mer, **GLUTEN** de **BLÉ**, émulsifiant (lécithine de **SOJA**), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, enzymes (amylases, pentosanases, farine de **BLÉ**)), Traces éventuelles de (**ŒUFS, LAIT, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, SÉSAME**)

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation DIRECT :
Pétrissage selon matériel : jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Température de la pâte : 24 - 26°C
Pointage : 30 - 40 min
Poids des pâtons: boule: jusqu'à 600g / baguette: 350g
Aprêt : 40 - 45 min environ
Cuisson à 240- 250 °C : 20 - 40 min environ selon le poids

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

Préparation 2

Ingrédients DIRECT
Tournesol 100% : 1000 g
Eau : 550 - 600 g environ
Levure : 20 - 30 g

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1610	19	1127	13
Energie	kcal	382	19	267	13
Matières grasses	g	9,0	13	6,3	9
- Acides gras saturés	g	1,0	5	0,7	4
Glucides	g	60	23	42	16
- Sucres	g	1,0	1	0,8	1
Protéines	g	13	26	9,3	19
Sel	g	2,0	33	1,4	23

Texte complémentaire profil nutritionnel Produit préparé avec 575 g d'eau et 25 g de levure fraîche de boulangerie

Préparation DIFFERE façonnée :
Pétrissage selon matériel : jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Température de la pâte : 24 - 26°C
Pointage : 30 - 40 min
Poids des pâtons : boule: jusqu'à 600g / baguette: 350g
Blocage et aprêt selon la méthode de travail et le matériel
Cuisson à 240 - 250 °C : 20 - 40 min environ selon le poids

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

Préparation 2

Code article:	1-42-008854	Page:	4/7
Ident/Release:	F3536/003		
Identification produit:	Tournesol 100 %		

Ingrédients DIFFERE façonné :
Tournesol 100% : 1000 g
Eau : 550 - 600 g
Levure : 8 - 12 g

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1610	19	1127	13
Energie	kcal	382	19	267	13
Matières grasses	g	9,0	13	6,3	9
- Acides gras saturés	g	1,0	5	0,7	4
Glucides	g	60	23	42	16
- Sucres	g	1,0	1	0,8	1
Protéines	g	13	26	9,3	19
Sel	g	2,0	33	1,4	23

Texte complémentaire profil nutritionnel Produit préparé avec 575 g d'eau et 25 g de levure fraîche de boulangerie

Préparation DIFFERE bac
Pétrissage selon matériel : jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Température de la pâte : 24 - 26°C
Pointage : 30 - 40 min
Poids de la pâte en bac: selon QS de produits finis
Blocage au froid: 5 - 8°C / 12 à 24 heures
Poids des pâtons: boule: jusqu'à 600g / baguette: 350g
Cuisson à 240- 250 °C : 20 - 40 min environ selon le poids

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

Préparation 2

Ingrédients DIFFERE bac
Prémélange : 1000 g
Eau : 550 - 600 g
Levure : 8 - 12 g

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1610	19	1127	13
Energie	kcal	382	19	267	13
Matières grasses	g	9,0	13	6,3	9
- Acides gras saturés	g	1,0	5	0,7	4
Glucides	g	60	23	42	16
- Sucres	g	1,0	1	0,8	1
Protéines	g	13	26	9,3	19
Sel	g	2,0	33	1,4	23



Fiche technique

Condifa SAS
28/30 rue La Fayette
67023 Strasbourg Cedex 1
Tél: +33 (0)3 88 39 83 16

Code article:	1-42-008854	Page:	5/7
Ident/Release:	F3536/003		
Identification produit:	Tournesol 100 %		

Texte complémentaire Produit préparé avec 575 g d'eau et 10 g de levure fraîche de boulangerie
profil nutritionnel

* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-008854	Page:	6/7
Ident/Release:	F3536/003		
Identification produit:	Tournesol 100 %		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Farine de BLÉ, GLUTEN de BLÉ, malt d'ORGE
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Farine de BLÉ, GLUTEN de BLÉ
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- orge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Malt d'ORGE
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Emulsifiant
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	1-42-008854	Page:	7/7
Ident/Release:	F3536/003		
Identification produit:	Tournesol 100 %		

Critères microbiologiques

	Unité	Maximum	Commentaire
Enterobactéries	UFC/g	1 000 000	
E. Coli	UFC/g	100	
S. aureus	UFC/g	1 000	
Salmonelles	dans 25 g	0	
Moisissures	UFC/g	1 000	
Levures	UFC/g	10 000	
Aérobies nombre total de germes	UFC/g	1 000 000	
B. cereus	UFC/g	1 000	
Clostridium	UFC/g	1 000	

Critères physico-chimiques

	Unité	Minimum	Consigne	Maximum	Commentaire
Volume tassé		500		600	
Taux d'humidité	%			14	

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du mouton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>