

**FICHE TECHNIQUE**  
**VITALIS**  
**PAIN AUX GRAINES DE LIN**  
**art. 1-42-009055**

**DESCRIPTION**

Mélange complet de farines, graines et flocons pour réaliser un pain à la mie claire délicieusement croquant, idéal dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

**MODE D'EMPLOI**

Recette	Direct
Vitalis	1000 g
Eau	600 g env.
Levure	30 - 40 g env.
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	20 - 30 min.
Apprêt	60 - 90 min. env.
Cuisson à 240 - 250 °C	30 -40 min. env. selon le poids

**INGREDIENTS**

Farine de blé (**gluten**), farine de seigle (**gluten**), graines de lin (4,5%), graines de tournesol, flocons d'avoine (**gluten**), semoule de soja (**soja**), sel iodé, semoule de maïs, graines de sésame (**sésame**), millet, germes de blé (**gluten**), gluten de blé (**gluten**), dextrose, pavot, farine de malt d'orge (**gluten**), émulsifiant : E472e, farine de malt de blé (**gluten**), agents de traitement de la farine : acide ascorbique-enzymes (amylases).

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)**

Germes totaux :	< 1000 000
Levures :	< 1 000
Moisissures :	< 10 000
Salmonelles :	absence dans 25g

**VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)**

Energie (kJ) :	1510
Energie (kcal) :	358
Graisses totales (g) :	5,5
-dont Acides gras saturés ( g) :	0,7
Glucides (g) :	61
-dont Sucres ( g) :	1,5
Protéines ( g) :	13
Sel ( g) :	2,3

**CONDITIONNEMENT**

Sac de 25 kg

**DATE DE PEREMPTION**

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)