

Code article:	1-42-009019	Page:	1/5
Ident/Release:	F4746/006		
Identification produit:	Seigle Extra 50%		



Déclaration

Dénomination légale: Farine élaborée pour réaliser des pains au seigle et à l'orge toasté
Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Contient : iode (132 µg / 100 g)
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net: 10 kg
Nomenclature douanière: 1905909000
Instructions de conservation du produit: À consommer rapidement après ouverture, À conserver dans un endroit sec et frais.
Taux de TVA applicable: Taux réduit
Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois
Unité de conditionnement: Sac de 10 kg

Code article:	1-42-009019	Page:	2/5
Ident/Release:	F4746/006		
Identification produit:	Seigle Extra 50%		

Informations logistiques

		Unité Consommation	Unité d'expédition	Couche	Palette
		<i>Consumer Unit</i>	<i>Case</i>	<i>Layer</i>	<i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3760098793044	03506170001641	/	03506170009272
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	6	78
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	6	78
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	13
Poids net	<i>Net weight</i>	10000 G	10 KG	60 KG	780 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	10500 G	10,5 KG	63 KG	819 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	35	35	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	10	10	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	74	74	10	145

Ingrédients

Composition matières premières Origine variétale

40% farine de SEIGLE	seigle
farine de BLÉ	blé
10% farine de SEIGLE complet	seigle
sel iodé	minéral
GLUTEN de BLÉ	blé
farine pré-gélatinisée de BLÉ	blé
2,0% farine de malt d' ORGE torréfiée	orge
acidifiant (acide lactique)	fermentation
agent de traitement de la farine (acide ascorbique)	fermentation
enzymes (pentosanases, farine de BLÉ)	fermentation, blé
épices (cumin)	cumin
Traces éventuelles de (ŒUFS, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, SÉSAME)	

Code article:	1-42-009019	Page:	3/5
Ident/Release:	F4746/006		
Identification produit:	Seigle Extra 50%		

Liste d'ingrédients

Z17021 / 005

40% farine de **SEIGLE**, farine de **BLÉ**, 10% farine de **SEIGLE** complet, sel iodé, **GLUTEN** de **BLÉ**, farine pré-gélatinisée de **BLÉ**, 2,0% farine de malt d'**ORGE** torréfiée, acidifiant (acide lactique), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (pentosanases, farine de **BLÉ**), épices (cumin), Traces éventuelles de (**ŒUFS, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, SÉSAME**)

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Pétrissage selon matériel : Jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Température de la pâte : 26°C
Pointage : 20 min.
Apprêt : 40-45 min env.
Cuisson à 230°C : 35-40 min. env. selon le poids
Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

Ingrédients Seigle 50% : 500g
Farine T55 : 500g
Eau : 650g env.
Levure : 40g env.

	Unité	Produit non préparé		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1339	16	928	11
Energie	kcal	316	16	219	11
Matières grasses	g	1,0	1	0,7	1
- Acides gras saturés	g	0,2	1	0,2	1
Glucides	g	62	24	44	17
- Sucres	g	1,0	1	1,1	1
Fibres alimentaires	g	5,5	22	3,2	13
Protéines	g	12	24	8,0	16
Sel	g	4,5	75	1,5	25

Texte complémentaire Produit préparé avec de la levure fraiche de boulangerie et de la farine T55.
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:	1-42-009019	Page:	4/5
Ident/Release:	F4746/006		
Identification produit:	Seigle Extra 50%		

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 SEIGLE, farine de BLÉ, , farine de SEIGLE complet 10%, sel iodé*, GLUTEN de BLÉ, farine pré-gélatinisée de BLÉ, farine de malt d'ORGE torréfiée
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- seigle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- orge	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- 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"/>		Contamination croisée
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
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"/>		Contamination croisée
- 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"/>		Contamination croisée
- 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"/>		Contamination croisée
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Contamination croisée
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	1-42-009019	Page:	5/5
Ident/Release:	F4746/006		
Identification produit:	Seigle Extra 50%		

Critères microbiologiques

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

Critères physico-chimiques

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"/>