

## FICHE TECHNIQUE

**PAIN SUISSE 50%**  
**art. 1-42-009024**

### DESCRIPTION

Prémélange de farines pour réaliser un pain aux flocons de pomme de terre à la mie bistré et souple.

### MODE D'EMPLOI

Recette	Direct
Pain Suisse	500 g
Farine type 55	500 g
Eau	650 g env.
Levure	40 g env.
Pétrissage selon matériel	Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve
Température de la pâte	26 - 28°C
Pointage	15 - 20 min.
Apprêt	40 - 50 min. env.
Cuisson à 210 - 220°C	35 min. env. selon le poids

### INGREDIENTS

Farine de **BLÉ**, flocons de pommes-de-terre (18 %), mouture complète de **SEIGLE**, farine de **SEIGLE**, sel iodé, farine pré-gélatinisée de **BLÉ**, extrait de malt d'**ORGE**, correcteurs d'acidité (acétate de calcium, acide lactique), émulsifiant (E 472e), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 1 000 000
Enterobactéries :	< 1 000 000
E.Coli :	< 100
Levures :	< 10 000
Moisissures :	< 1 000
S.Aureus :	< 1 000
B.Cereus :	< 1 000
Salmonelles :	absence dans 25g
Clostridium :	< 1 000

### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1355
Energie (kcal) :	320
Graisses totales (g) :	1,0
-dont Acides gras saturés (g) :	0,1
Glucides (g) :	66
-dont Sucres (g) :	1,0
Protéines (g) :	9,5
Sel (g) :	4,3

### CONDITIONNEMENT

Sac de 10 kg

### DATE DE PEREMPTION

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