

FICHE TECHNIQUE

MAISANO
art.1-42-009028

DESCRIPTION

Prémélange de farines pour réaliser un pain au maïs et tournesol à la mie couleur soleil.

MODE D'EMPLOI

Recette	Pain	Croissant traiteur
Prémélange	500 g	500 g
Farine type 55	500 g	500 g
Eau	500 g env.	450 - 550 g
Levure	30 - 40 g env.	50 g env.
Pétrissage selon matériel	jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve	Moins intensif que pour le pain
Température de la pâte	24 - 26°C	14 °C
Pointage	20 min.	/
Apprêt	30 - 40 min. env.	/
Beurre ou margarine		300 - 350 g Abaissez la pâte et réalisez 2 doubles tours à 10 min. puis façonnez et garnir
Cuisson selon poids	30 - 35 min. à 200-210°C	30 - 40 min. à 220°C

INGREDIENTS

Farine de blé (contient **GLUTEN**), maïs extrudé (28%), graines de tournesol (16%), farine de maïs (10%), huile de tournesol raffinée, sel iodé, **GLUTEN** de blé, épices (coriandre, curcuma, chili, laurier, fénugrec, **MOUTARDE**, légumineuse, zeste de citron, ail, sel, poivre de Cayenne), agents de traitement de la farine : acide ascorbique-enzymes (amylases, pentosanases).

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 500 000
Levures :	< 1 000
Moisissures :	< 10 000
Coliformes :	<100
Salmonelles :	absence dans 25g

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1754
Energie (kcal) :	418
Graisses (g) :	17
-dont Acides gras saturés (g) :	1,7
Glucides (g) :	51
-dont Sucres (g) :	1
Protéines (g) :	13
Sel (g) :	4,5

CONDITIONNEMENT

Sac de 25 kg

DATE DE PEREMPTION

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