

# S.A.S MUNHOVEN

Au capital de 60 000 €

## FABRICATION DE CHAPELURE

Site internet : [www.chapelure-munhoven.fr](http://www.chapelure-munhoven.fr)

# FICHE TECHNIQUE

Dénomination du produit : **Chapelure PAIN BLANC**

Composition :

Farine de **blé**, eau, levure et levain (**blé, seigle**), sel, gluten de **blé**, farine maltée (**blé, orge**), levure désactivée.

Déclaration d'ingrédients : Chapelure (gluten)

OGM : ce produit ne contient pas d'ingrédient issu d'organisme génétiquement modifié au sens des règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003.

Allergènes : ce produit contient du gluten (**blé, seigle, orge**).

Traces allergènes éventuelles : lait, soja, œufs, sésame, fruits à coque.

Ionisation : ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé.

Produit exempt de nanoparticules.

Caractéristiques sensorielles :

Aspect : chapelure fluide, sèche

Couleur : très claire (sans colorant).

Odeur : odeur caractéristique du pain.

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. Bien refermer le sac après usage.

Conditionnement :

Présentation : sac papier de 25 et 5 kg.

Big bag : 800 kg à 1 000 kg.

A consommer de préférence avant : 1 an.

Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 g	
Valeur énergétique	1518 kJ - 363 kcal
Graisses	0.9g dont 0.1g d'acides gras saturés
Glucides	73.6g dont 2.0g de sucres
Protéines	12.6g
Sel	1.9g

Paramètres microbiologiques	Valeur Maxi (UFC/g)
Flore aérobie mésophile	100 000
Coliformes totaux	< 200
Coliformes thermotolérants	< 10
Staphylocoques à coagulase positive	< 100
Anaérobies sulfite-réducteurs	< 10
Salmonelles en 25 g	Absence
Levures	< 1 000
Moisissures	< 1 000
Humidité	8 %

Granulométrie (à titre indicatif):

%	Maille (µm)	% Tolérances
15.00	1 000	+/-10
25.00	800	+/-10
35.00	500	+/-10
20.00	250	+/-10
5.00	125	+/-5