

# 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 :

Nom : **Chapelure PAIN BLANC**

Composition :

Farine de blé, huile de colza, eau, sucre, levure et levain, sel, gluten de blé, céréales moulues (seigle, avoine, blé, épeautre, orge, riz, sarrasin), farine de fève, vinaigre, dextrose de blé, graines moulues (tournesol, lin, millet, pavot, amarante, quinoa), beurre.

Déclaration d'ingrédients : Chapelure.

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 de blé, de seigle, d'avoine, d'épeautre, d'orge, du lait et des traces éventuelles de soja, œufs, moutarde, lupin, sésame, fruits à coque.

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

Caractéristiques sensorielles :

Aspect : chapelure fluide.

Couleur : très claire (sans colorant).

Odeur : odeur caractéristique du pain.

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	1647 kJ – 389 kcal
Graisses	6.6g dont 1.0g d'acides gras saturés
Glucides	70.6g dont 5.9g de sucres
Protéines	11.9g
Sel	1.8g

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)	% Tolérance
5.00	1 000	+/-2
20.00	800	+/-5
35.00	500	+/-5
32.00	250	+/-5
5.00	125	+/-2

