



LE
PÉTRIN
DU PAPE

FICHE TECHNIQUE

FLUTE 400 G SUR SOLE

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gamme : PAIN CUIT

Type : PAIN BLANC

Code article du marché : bp.1.1

Code interne : 1311500

COMPOSITION

Ingrédients :

Farine de **BLE** 47.3% (farine de **BLE, GLUTEN**, agent de traitement de la farine : E300, enzymes), eau 40%, **LEVAIN** 10% (farine de BLE, GLUTEN, agent de traitement de la farine : E300, enzymes), levure 1.4%, sel 0.01%.

Composition Nutritionnelle : pour 100 gr de produit cuit :

- Valeur énergétique : 1056kJ / 249.12 kcal
- Glucides : 51.10g, dont sucres : 1.31g
- Matières Grasses : 0.51g dont acides gras saturés 0.14g
- Protéines : 8.18g
- Fibre : 3.08g
- Sel : 1.8g

Allergènes : contient du GLUTEN. Fabriqué dans des ateliers utilisant des NOIX

Origines matières premières : Les Blés et farines utilisés pour la confection de ce produit sont issus de la région Occitanie

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Poids moyen cuit : 400 g

Longueur : 56 ± 3 cm

Fermentation longue (pousse lente en frigo)

Scarification : 4 coups de lame

Cuisson : four à sole

SARL LE PETRIN DU PAPE

ZI en Jacca- 2, chemin de la Salvetat-31770 Colomiers

Tél 05 61 16 21 50 – FAX 05 61 78 67 56 – E-mail : commande@petrin-pape.fr

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Conditionnement :

- Poche kraft ou caisse
- Date Limite d'Utilisation Optimale : 24 h à partir de la date de fabrication

Stockage :

A conserver à température ambiante, à l'abri de l'air et de l'humidité.

SPECIFICITES PRODUIT

- Matières premières d'origine Française (farine blanche : OCCITANIE)
- Produits garantis sans OGM, graisses ou huiles hydrogénées, huile de palme
- Analyses bactériologiques sur demande du client
- Les matières premières utilisées n'ont pas subi de traitement ionisant

CLASSIFICATION GEMRCN

	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaires	Adolescents, adultes, personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution
Petit déjeuner	10 à 20 g	30 à 40g	40g	50g	80g	40g
Repas principaux	10g	20g	40g	50g	50 à 100g	50g

NUTRI-SCORE



SARL LE PETRIN DU PAPE

ZI en Jacca- 2, chemin de la Salvetat-31770 Colomiers

Tél 05 61 16 21 50 – FAX 05 61 78 67 56 – E-mail : commande@petrin-pape.fr

LE PETRIN DU PAPE

27, Chemin de la Salvetat
31770 COLOMIERS

ABIOPOLE
Route de Samadet
64410 ARZACQ
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30
email: abioc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier
2023.01.31.0135.0002

Identification de l'échantillon : **FLUTE 400 G SUR SOLE**

Conditionnement : **VRAC**
Date de fabrication : **06/02/2023**
Date Limite de Consommation : **07/02/2023**
Lieu de Prélèvement : **PRODUCTION**
Conservation :
Heure de Prélèvement : **13H19**

Prise en charge :
Code analytique : **F7R4**
Prélèvement : **AGROBIO (SEMBEILLE Carole)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **06/02/2023 (20.0 °C)**
Date (température) de réception : **07/02/2023 (4.1 °C)**
Date de mise en analyse : **07/02/2023**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	10 000	< 200
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Levures UFC / g (Méthode interne (YGC))	500	< 100
Moisissures UFC / g (Méthode interne (YGC))	500	< 100
Dénombrement de levures et moisissures UFC / g (NF V08-059*)	-	< 100

Source des critères: critères issus des recommandations de la fédération du commerce et de la distribution - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**
Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 13 février 2023

Géraldine GASC
Responsable Technique Adjoint
Microbiologiste





LE
PÉTRIN
DU PAPE

FICHE TECHNIQUE

Petit Pain Rustique taillé 60g

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gamme : PAIN CUIT

Type : PAIN BLANC

Code article du marché : bp.1.2.

Code interne : 1315900

COMPOSITION

Ingrédients : Farine de **BLES** 53.5%(Farine de **BLES**, **GLUTEN**, agent de traitement de la farine E300), eau 34.3%, levain 10.8%(Farine de **BLES**, eau), levure 0.5%, sel 0.8%, améliorant 0.06% (farine de **BLES**, **GLUTEN** de **BLE**, agents de traitement de la farine : acide ascorbique, enzymes)

Composition Nutritionnelle pour 100 g :

- Valeur énergétique : 1056kJ / 249.12 kcal
- Glucides : 51.10g, dont sucres : 1.31g
- Matières Grasses : 0.51g dont acides gras saturés 0.14g
- Protéines : 8.18g
- Fibre : 3.08g
- Sel : 1.6g

Allergènes : contient du GLUTEN. Fabriqué dans un atelier utilisant des Noix, du sésame.

Spécificités produit :

- Matières premières d'origine UE
- Produits garantis sans OGM, graisses ou huiles hydrogénées, huile de palme, additifs
- Analyses bactériologiques sur demande du client

SARL LE PETRIN DU PAPE

ZI en Jacca- 2, chemin de la Salvetat-31770 Colomiers

Tél 05 61 16 21 50 – FAX 05 61 78 67 56 – E-mail : commande@petrin-pape.fr

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Poids moyen cuit : 60g

Scarification : 1 coup de lame

Cuisson : Four rotatif

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Conditionnement :

- Poche kraft ou caisse
- Date Durabilité Minimale : 24 h à partir de la date de fabrication

Stockage :

A conserver à température ambiante, à l'abri de l'air et de l'humidité.

CLASSIFICATION GEMRCN

	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle	Enfants en élémentaires	Adolescents, adultes, personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution
Petit déjeuner	10 à 20 g	30 à 40g	40g	50g	80g	40g
Repas principaux	10g	20g	40g	50g	50 à 100g	50g

NUTRI-SCORE



SARL LE PETRIN DU PAPE

ZI en Jacca- 2, chemin de la Salvetat-31770 Colomiers

Tél 05 61 16 21 50 – FAX 05 61 78 67 56 – E-mail : commande@petrin-pape.fr

LE PETRIN DU PAPE

27, Chemin de la Salvetat
31770 COLOMIERS

ABIPOLE
Route de Samadet
64410 ARZACQ
Tél: +33 (0)5 59 04 49 20
Fax: +33 (0)5 59 04 49 30
email: abioc@qualtech-groupe.com
web: http://www.qualtech-groupe.com

RAPPORT D'ESSAI

N° Dossier

2023.01.31.0135.0004

Identification de l'échantillon : **PP RUSTIQUE 50/ 60 GR**
Conditionnement : **VRAC**
Date de fabrication : **06/02/2023**
Date Limite de Consommation : **07/02/2023**
Lieu de Prélèvement : **PRODUCTION**
Conservation :
Heure de Prélèvement : **13H21**

Prise en charge :
Code analytique : **F7R4**
Prélèvement : **AGROBIO (SEMBEILLE Carole)**
Transport : **AGROBIO (TRANSPORTEUR)**
Date (température) de prélèvement : **06/02/2023 (20.0 °C)**
Date (température) de réception : **07/02/2023 (4.1 °C)**
Date de mise en analyse : **07/02/2023**

COMPTE-RENDU D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Germes recherchés (Méthodes)	Critères (m)	Résultats
Micro-organismes aérobies à 30°C UFC / g (XP V 08-034 (Sept 2010)*)	10 000	< 200
Escherichia coli b glucuronidase positive UFC / g (NF ISO 16649-2*)	10	< 10
Levures UFC / g (Méthode interne (YGC))	500	< 100
Moisissures UFC / g (Méthode interne (YGC))	500	< 100
Dénombrement de levures et moisissures UFC / g (NF V08-059*)	-	< 100

Source des critères: critères issus des recommandations de la fédération du commerce et de la distribution - <ou = m : satisfaisant - de m à 10 m : Insuffisant - > 10 m : Non Satisfaisant.

Conclusion :

Au vu des critères mentionnés, la qualité microbiologique est : **SATISFAISANTE**

Pour déclarer, ou non, la conformité à la spécification, il n'a pas été tenu explicitement compte de l'incertitude associée au résultat.

Validé le 13 février 2023

Géraldine GASC
Responsable Technique Adjoint
Microbiologiste



Dénomination du produit :

Farine de blé pour pain courant français type 65

Utilisation prévue :

Panification

Aspect :

Couleur blanche avec peu de piqûres et sans odeur indésirable

Caractéristiques techniques :

Incorporation d'ingrédients dans l'état au moulin
Incorporation d'ingrédients pré-mélangés au moulin
Mélange de farine

Matière première à l'origine :

Blés tendres panifiables issus des départements du Tarn, Tarn et Garonne, Haute Garonne, Gers, Ariège, Lot et Lot et Garonne.

Composition :

Farine de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes : xylanase, alpha-amylase, Agent de traitement des farines : E300

Allergènes :

Gluten de blé

Caractéristiques physico-chimiques :

Taux d'humidité : entre 13,00 et 15,50 %
Teneur en protéines : entre 10,50 et 12,00 %
Taux de cendres : entre 0,62 et 0,75 % MS
Temps de chute Hagberg : > 250"
Note de panification (méthode BIPEA) : entre 250 et 300

Données sanitaires :

Pesticides : respect des règlements CE 396/2005, 178/2006, 149/2008, 260/2008 et 839/2008.
Mycotoxines et métaux lourds : respect du règlement 1881/2006 modifié.
Microbiologie (valeurs recommandées) :

- Flore aérobie totale : entre 20 000 et 200 000 / g
- Moisissures : entre 1000 et 10 000 / g
- Escherichia coli : < 10 / g
- Staphylocoques à coagulase + : < 10 / g
- Salmonelles : absence dans 25 g
- ASR à 46°C : < 10 / g

Emballage et Conditionnement :

Type d'emballage : vrac et sac de 25 kg
Matériau d'emballage : papier micro perforé 2 feuilles
Type de fermeture : gueule ouvert et cousu (fil rouge ou bleu)

Conservation :

À l'abri de la chaleur et de l'humidité
DDM : 6 mois

Valeurs nutritionnelles :

Valeurs indicatives moyennes pour 100 g (source : ANMF et fiches techniques fournisseurs)

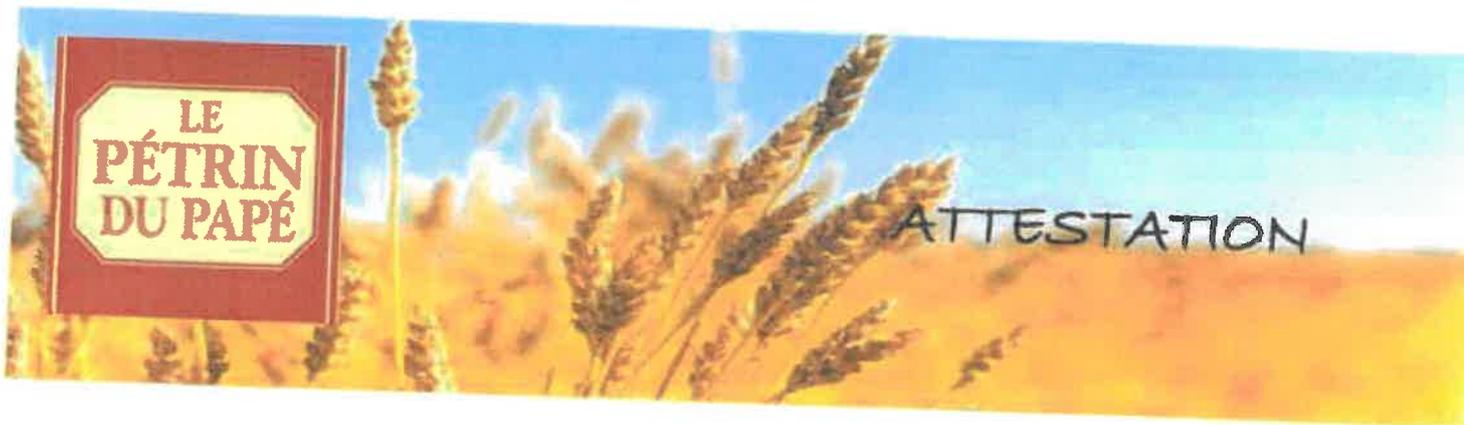
Valeur énergétique : 1438 KJ - 339 Kcal
Matière grasses : 0.72 g dont acides gras saturés : 0.20 g
Glucides : 68.64 g dont sucres : 1.92 g
Protéines : 12.40 g
Fibres alimentaires : 4.29 g
Sel : 0.01 g

OGM :

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition ne sont pas issus ou ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés.
Le produit est donc non soumis aux règles d'étiquetage relatives aux OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003.

Ionisation :

Ce produit et les matières premières entrant dans sa composition n'ont pas subi de traitement par ionisation.



Colomiers, le 16 Mai 2022

ATTESTATION O.G.M.

Par la présente, nous attestons que l'ensemble des produits, fabriqués au sein du Pétrin du Papé et livré à l'ensemble de nos clients, contiennent des ingrédients qui ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés. L'ensemble de nos fournisseurs nous ont spécifié cette absence sur les fiches techniques des produits.

Conformément aux règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003, aucune mention supplémentaire d'étiquetage n'est requise.

La Direction

S.A.R.L. LE PETRIN DU PAPÉ
Z.I. En Jacca - 27, chemin de la Salvetat
31770 COLOMIERS
☎ 05 61 16 21 50 - Fax 05 61 78 67 56
RCS Toulouse B 405 201 666 00022 APE 158 B
SARL au capital de 407 500 €
N° TVA intracommunautaire : FR 40 405 201 666

SARL LE PETRIN DU PAPE
ZI en Jacca- 2, chemin de la Salvetat-31770 Colomiers
Tél 05 61 16 21 50 – FAX 05 61 78 67 56 – E-mail : commande@petrin-pape.fr

LOT BP.1		BORDEREAU DE PRIX UNITAIRE									
PAIN		LE PETRIN DU PAPE									
Code article	désignations quantités	Société		coefficient de pondération	unité de mesure	coefficient de pondération	unité de facturation	prix unitaire de facturation	prix unitaire de facturation HT	prix unitaire de facturation	Montant total HT
		code article fournisseur	coefficient de pondération								
BP.1	PAIN										
bp.1.1	Pilles	1211600	0		UNIT		UNIT	0,00	0,00		30462,13
bp.1.2	Petits pains 60gr	1316000	300000		UNIT		UNIT	0,48	0,48		139662,75
TOTAL :											212413,88

Montants arrondis au centime (€)