



LE  
PÉTRIN  
DU PAPÉ

# FICHE TECHNIQUE

FLUTE CAMPAGNE 400g

## DESCRIPTION DU PRODUIT

**Gamme : PAIN CUIT**

**Type : PAIN de campagne**

**Code article du marché : bp.2.1.**

**Code interne : 1311200**

## 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%, farine d'orge malté torréfié 0.64%, farine de SEIGLE 0.64%, sel 0.01%

**Composition Nutritionnelle : pour 100 gr de produit cuit**

- Valeur énergétique : 1010.51kJ / 238.25 kcal
- Glucides : 47.92g, dont sucres : 1.46g
- Matières Grasses : 0.54g dont acides gras saturés 0.15g
- Protéines : 8.86g
- Fibre : 3.21g
- Sel : 1.52g

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

## 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](mailto: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.

## SPECIFICITE 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

## 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



**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  
2023.01.31.0135.0001

Identification de l'échantillon : **FLUTE 400 GR CAMPAGNE**  
Conditionnement : **VRAC**  
Date de fabrication : **06/02/2023**  
Date Limite de Consommation : **07/02/2023**  
Lieu de Prélèvement : **PRODUCTION**  
Conservation :  
Heure de Prélèvement : **13H18**

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




Accréditation N°1-0905 portée  
disponible sur www.cofrac.fr

ne : nombre estimé. < 40, < 400, < 800, < 4 000, < 8 000 ... : le microorganisme est présent  
mais avec moins de 40, 400, 800, 4 000, 8 000 ... microorganismes par gramme

Les résultats présentés dans ce rapport ne se rapportent qu'à l'objet soumis à l'essai, tel qu'il a été reçu par le laboratoire. Les analyses ont été réalisées en laboratoire fixe. Le prélèvement, sous-traité à Agrobio, est réalisé sous couvert de l'accréditation Cofrac (portée d'accréditation n° 1-6955, disponible sur www.cofrac.fr), selon la méthode interne LOG/INS/013 pour les produits alimentaires ou LOG/INS/012 pour les surfaces d'environnement agroalimentaire.  
Légende: (ST) = Analyses sous-traitées / (CT) = Analyses co-traitées par un laboratoire du groupe Qualtech. Les données fournies par le client sont identifiées en italique.  
Section Essais du COFRAC atteste uniquement de la compétence technique des laboratoires pour les essais couverts par l'accréditation identifiée par le symbole. Ce rapport d'essai ne concerne que les objets soumis à l'essai. La conclusion est couverte par l'accréditation sauf si au moins une détermination n'est pas couverte par l'accréditation.

## Petit Pain multi céréales 40 g

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Gamme : PAIN CUIT

Type : PAINS SPECIAUX

Code article du marché : bp 2.2.

Code interne : 1334500



### COMPOSITION

**Ingrédients :** Farine de BLE (farine de BLE, GLUTEN, agent de traitement de la farine : E300, enzymes), eau, LEVAIN (farine de BLE, GLUTEN, agent de traitement de la farine : E300, enzymes), graines de millet, graines de lin brun, graines de tournesol, levure, sel.

**Valeurs Nutritionnelles pour 100g de produit cuit :**

- Valeur énergétique : 1350kJ / 318.48 kcal
- Glucides : 49g, dont sucres : 1.71g
- Matières Grasses : 7.52g dont acides gras saturés 0.95g
- Protéines : 11.09g
- Fibre : 5.19g
- Sel : 1.23g

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

**Spécificités produit :**

- Matières premières d'origine Française (farine blanche : OCCITANIE)
- Produits garantis sans OGM, graisses ou huiles hydrogénées, huile de palme, additifs
- Analyses bactériologiques sur demande du client

## CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Poids moyen cuit : 40g

Forme : rond

Cuisson : four à sole

## CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

### Conditionnement :

- Poche kraft ou caisse
- Possibilité de filmer les produits
- 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.

## 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



SAS LE PETRIN DU PAPE

ZI en Jacca- 27, chemin de la Salvetat-31770 Colomiers

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

2023.01.31.0135.0005

Identification de l'échantillon : **PP ROND 50G MULTICEREALES**

Conditionnement : **VRAC**

Date de fabrication : **06/02/2023**

Date Limite de Consommation : **07/02/2023**

Lieu de Prélèvement : **PRODUCTION**

Conservation :

Heure de Prélèvement : **13H22**

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

## Petit pain carré campagne 40g

### DESCRIPTION DU PRODUIT

**Gamme :** PAIN CUIT

**Type :** PAIN SPECIAL

**Code article du marché :** bp 2.3.

**Code interne :** 1370400

### COMPOSITION

**Ingrédients :** Farine de **BLE** (farine de **BLE**, **GLUTEN**, agent de traitement de la farine : E300, enzymes), eau, levain (farine de **BLE**, eau), sel, levure, farine de **SEIGLE**, farine de **SEIGLE** torréfiée, farine d'orge maltée.

**Composition Nutritionnelle pour 100g de produit cuit :**

- Valeur énergétique : 1078.46kJ / 254.4 kcal
- Glucides : 52.06 g dont sucres 1.36g
- Matières grasses : 0.60g dont acides gras saturés 0.20g
- Protéines : 8.39g
- Fibres : 3.49g
- Sel : 1.52g

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

**Spécificités produit :**

- Matières premières d'origine Française (farine blanche : OCCITANIE)
- 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](mailto:commande@petrin-pape.fr)

## CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Poids moyen cuit : 40g

Longueur : 5 cm

Cuisson : four à sole

## CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Conditionnement :

- Poche kraft
- 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.

## 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



## Petit pain carré campagne 60g

### DESCRIPTION DU PRODUIT

Gamme : PAIN CUIT

Type : PAIN SPECIAL

Code article du marché : bp.2.4.

Code interne : 1315200 PP carré 60g campagne

### COMPOSITION

**Ingrédients :** Farine de **BLE** (farine de **BLE**, **GLUTEN**, agent de traitement de la farine : E300, enzymes), eau, levain (farine de **BLE**, eau), sel, levure, farine de **SEIGLE**, farine de **SEIGLE** torréfiée, farine d'orge maltée.

**Composition Nutritionnelle pour 100g de produit cuit :**

- Valeur énergétique : 1078.46kJ / 254.4 kcal
- Glucides : 52.06 g dont sucres 1.36g
- Matières grasses : 0.60g dont acides gras saturés 0.20g
- Protéines : 8.39g
- Fibres : 3.49g
- Sel : 1.52g

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

**Spécificités produit :**

- Matières premières d'origine Française (farine blanche : OCCITANIE)
- 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](mailto:commande@petrin-pape.fr)

## CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Poids moyen cuit : 50/60g

Longueur : 6 cm

Cuisson : four à sole

## CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Conditionnement :

- Poche kraft
- 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.

## 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](mailto: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](mailto:abioc@qualtech-groupe.com)  
web: <http://www.qualtech-groupe.com>

## RAPPORT D'ESSAI

**N° Dossier**  
2023.01.31.0135.0003

Identification de l'échantillon: PP PAIN CARRE 60 G CAMPAGNE

Conditionnement : VRAC  
Date de fabrication : 06/02/2023  
Date Limite de Consommation : 07/02/2023  
Lieu de Prélèvement : PRODUCTION  
Conservation :  
Heure de Prélèvement : 13H20

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 :**

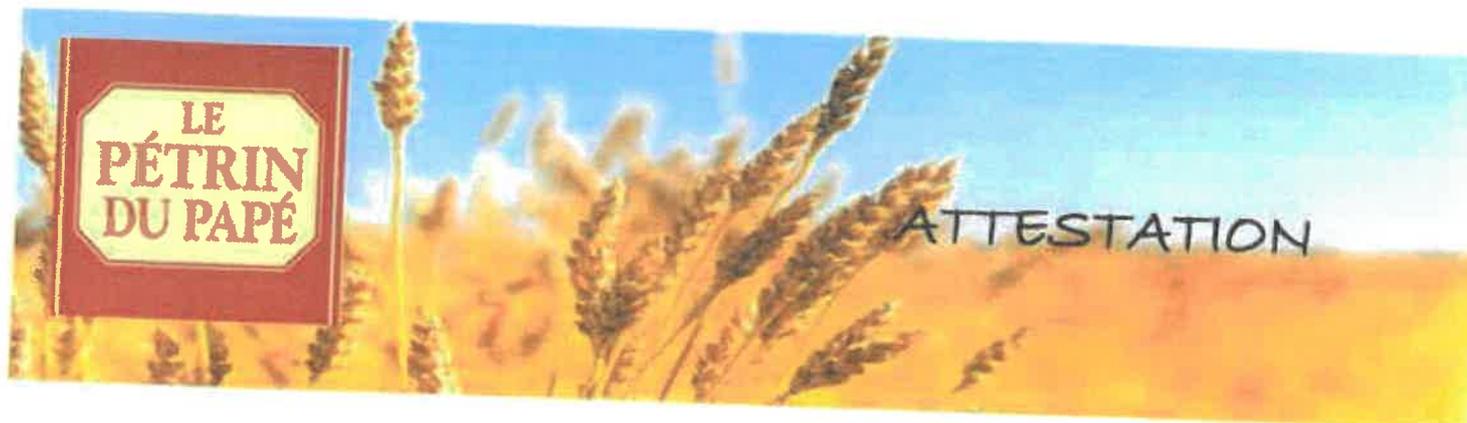
---

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

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and strokes, positioned below the text '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](mailto:commande@petrin-pape.fr)

