

DESCRIPTION DU PRODUIT

Gamme : PAIN CUIT

Type : PAIN Blanc

Code marché : bp.1.2

Code interne : 1349600

COMPOSITION

Ingrédients : Farine de **BLÉ** Label Rouge* 60.0% (farine de **BLÉ** Label Rouge, Farine de **BLÉ** malté, **GLUTEN** de **BLÉ**, enzyme : alpha-amylases fongiques), eau 38.4%, sel 0.8%, levure 0.5%, améliorant 0.2% (farine de **BLÉ**, **GLUTEN** de **BLÉ**, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes), **LEVAIN** 0.1% (farine de **BLÉ** Label Rouge* (farine de **BLÉ** Label Rouge, Farine de **BLÉ** malté, **GLUTEN** de **BLÉ**, enzyme : alpha-amylases fongiques), eau).

Les enzymes et l'acide ascorbique sont des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas être déclarés dans les produits cuits, selon le règlement (UE) N° 1169/2011.

() Farine de blé* Label Rouge issue de blé VRM (Variétés recommandées pour la Meunerie) CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée).*

Valeur Nutritionnelle : pour 100g de produit cuit

- Valeur énergétique : 1050.92 kJ / 251.29 kcal
- Glucides : 51.05g, dont sucres : 1.15g
- Matières Grasses : 0.67g dont acides gras saturés 0.21g
- Protéines : 8.58g
- Fibres : 3.17g
- Sel : 0.98g
- Calcium : 18,60mg

Allergènes : contient du GLUTEN. Fabriqué dans des ateliers utilisant des FRUITS A COQUE et du SESAME

Nutri-score : C

CARACTERISTIQUES TECHNOLOGIQUES

Poids moyen cuit : 60g

Scarification : 1 coup de lame

Cuisson : four rotatif

SPECIFICITE PRODUIT

- Matières premières d'origine Française (farine blanche : OCCITANIE)
- OGM : Néant
- Ionisation : Néant
- Graisse ou huile hydrogénée : Néant
- Huile de palme : Néant
- Additifs : Néant
- Convient aux végétariens : Oui
- Convient aux végétaliens : Oui

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

Conditionnement :

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

Conditions de conservation : à température ambiante, à l'abri de l'air et de l'humidité.

INFORMATIONS GENERALES

Valeurs nutritionnelles : toutes les valeurs mentionnées dans ce document sont des valeurs moyennes basées sur des données calculées (sources : fiches techniques fournisseurs).

Indice glycémique moyen pour un pain à base de farine T65 : 70 (<https://glycemic-index.net/fr/indice-glycemique-des-produits-de-boulangerie/>)

Recommandations du GEM-RCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition), Version 2.0 (juillet 2015) : référentiel français fixant les recommandations nutritionnelles pour les repas servis en restauration collective.

Portions de Pain recommandés en grammes

| Pain (en grammes ± 10%) | Enfants de 12 à 18 mois | Enfants de 18 mois à 3 ans | Enfants en maternelle | Enfants en classe élémentaire | Adolesce nts, adultes | Personnes âgées en institution |
|---|-------------------------------|----------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|---|
| Petit déjeuner, gouter, collation | 10 à 20 | 30 à 40 | 40 | 50 | 80 | Petit déjeuner : 50 min Collation 20 à 30 |
| Repas principaux | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 à 100 | 50 |

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