

 HOLLE AG	Spécification produit fini	21.03.2024
	Pain Castello Pain spécial, précuit, surgelé	Poids net : 410g

Données générales

Entreprise **Holle AG**
 Adresse Untertalweg 50, CH-4144 Arlesheim
 Tél. +41 (0)61 706 95 11 / Fax. +41 701 35 22 / info@holle-brot.ch

Désignation de l'article

Numéro d'article	7001867
Artikelbezeichnung (D)	Schlossbrot
Désignation de l'article (F)	Pain Castello
Designazione dell'articolo (I)	
Dénomination spécifique	pain précuit surgelé

Composition

Ingrédients garantis sans OGM :

farine de **blé**, eau, graines de tournesol, gruau de **seigle**, farine de **seigle**, gruau de **blé**,
 graines de lin, farine de malt d'**orge** torréfiée, levain de **blé** déshydraté, sel de mer,
 gluten de **blé**, extrait de malt d'**orge**, farine de malt d'**orge**, levure, amidon de **blé**, dextrose (maïs),
 sucre, poudre d'acérola (maltodextrine), enzymes.

Allergènes

Allergènes présents intentionnellement	gluten
Allergènes présents non intentionnellement	soja, lait, oeuf, sésame

Valeurs nutritionnelles moyennes

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Valeur énergétique (kJ)	1010
Valeur énergétique (kcal)	241
Matières grasses (g)	4.7
dont acides gras saturés (g)	0.6
Glucides (g)	38
dont sucres (g)	1.1
Fibres alimentaires (g)	4.6
Protéines (g)	8.6
Sel (g)	1.28

Critères organoleptiques

Aspect / couleur	pain complet, brun foncé, saupoudré de farine
Texture	croûte croustillante, mie molle et tendre
Odeur	légère odeur de malt, pain complet
Goût	pain complet, goût de malt léger, terreux, rustique

Critères microbiologiques

Germes aérobies mésophiles	< 1.000.000 ufc / g
Enterobacteriaceae	< 100 ufc / g
Bacillus cereus	< 1.000 ufc / g
Staphylocoque à coagulase positive	< 100 ufc / g
Moisissures	Invisible à l'oeil nu

 HOLLE AG	Spécification produit fini	21.03.2024
	Pain Castello Pain spécial, précuit, surgelé	Poids net : 410g

Emballage

Poids net produit	410 g
Sachet intérieur	HD / PE, garanti contact alimentaire
Regroupement	Carton avec étiquette
Contenu du carton	12 x 410 g

Conservation

Température de stockage	Minimum -18°C
Date limite d'utilisation optimale	7 mois / à partir de la date de production
	Une fois décongelé, ne pas recongeler

Mode de cuisson

Sortir le produit de l'emballage.
Cuisson sans décongelation à 210°C pendant 11-14 minutes.

Signature

Holle AG
Anne Egger