

Code article:	1-42-009028	Page:	1/6
Ident/Release:	F3532/015		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50%		



Description du produit: Pain au maïs et aux graines de tournesol.
A personnaliser avec le Décor Maïs.

Déclaration

Dénomination légale: Farine élaborée pour réaliser des pains et baguettes au maïs, aux graines de tournesol et épices
Remarque réglementaire: Produit réservé à un usage professionnel. Contient : iode (108 µg / 100 g)
Fabricant: Condifa S.A.S. 28-30, rue La Fayette B.P. 80035 - F-67023 Strasbourg Cedex 1
Poids net: 25 kg
Nomenclature douanière: 1901200000
Instructions de conservation du produit: À consommer rapidement après ouverture., À conserver dans un endroit sec et frais.
Taux de TVA applicable: Taux réduit
Date de péremption: A consommer de préférence avant le: 12 mois
Unité de conditionnement: Sac de 25 kg

Code article:	1-42-009028	Page:	2/6
Ident/Release:	F3532/015		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50%		

Informations logistiques

		Unité Consommation <i>Consumer Unit</i>	Unité d'expédition <i>Case</i>	Couche <i>Layer</i>	Palette <i>Palett</i>
GTIN	<i>GTIN</i>	3760098793112	03506170001733	/	03506170009340
Nombre UC	<i>Number of CU</i>	1	1	3	30
Nombre UE	<i>Number of cases</i>	/	1	3	30
Nombre Couche	<i>Number of layers</i>	/	/	1	10
Poids net	<i>Net weight</i>	25000 G	25 KG	75 KG	750 KG
Poids brut	<i>Gross weight</i>	25500 G	25,5 KG	76,5 KG	765 KG
Longueur (cm)	<i>Length (cm)</i>	32	32	120	120
Largeur (cm)	<i>Width (cm)</i>	11	11	80	80
Hauteur (cm)	<i>Height (cm)</i>	82	82	11	125

Ingrédients

Composition matières premières	Origine géographique	Origine variétale
farine de BLÉ	Communauté Européenne	blé
28% maïs extrudé	Communauté Européenne	Mais
16% graines de tournesol	Argentine, Bulgarie, Chine, États-Unis	tournesol
10% farine de maïs	Communauté Européenne	Mais
6,0% huile de tournesol raffinée	Argentine, Communauté Européenne	tournesol
GLUTEN de BLÉ	Communauté Européenne	blé
sel iodé	Allemagne	minéral
0,4% épices(coriandre, fenugrec, curcuma, fenouil, cumin, piment, poivre de Cayenne)	Inde	cumin, piment, coriandre, fenugrec, curcuma, végétal
agent de traitement de la farine (acide ascorbique)	Chine, Communauté Européenne	fermentation
enzymes(amylases, pentosanases, farine de BLÉ)	Chine, Communauté Européenne	fermentation
Traces éventuelles de(ŒUFS, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, SÉSAME)		

Code article:	1-42-009028	Page:	3/6
Ident/Release:	F3532/015		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50%		

Liste d'ingrédients

Z20354 / 007

farine de **BLÉ**, 28% maïs extrudé, 16% graines de tournesol, 10% farine de maïs, 6,0% huile de tournesol raffinée, **GLUTEN** de **BLÉ**, sel iodé, 0,4% épices (coriandre, fenugrec, curcuma, fenouil, cumin, piment, poivre de Cayenne), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes (amylases, pentosanases, farine de **BLÉ**), Traces éventuelles de (**ŒUFS, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, SÉSAME**)

Mode d'emploi et Valeurs nutritionnelles

Préparation Recette Direct
Pétrissage (selon matériel) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Température de la pâte : 24 - 26°C
Pointage : 20 min
Poids des pâtons : boule jusqu'à 600g / baguette : 350 g
Apprêt : 30 - 40 min env.
Cuisson : 25 - 35 min à 240 - 250°C selon le poids.
Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

Ingrédients Maïsano 500 g
Farine 500 g
Eau 500 g env
Levure 30 - 40 g env.

	Unité	Maïsano 50%		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1734	21	1308	16
Energie	kcal	414	21	311	16
Matières grasses	g	17	24	7,3	10
- Acides gras saturés	g	1,7	9	0,8	4
Glucides	g	52	20	50	19
- Sucres	g	1,0	1	0,9	1
Fibres alimentaires	g	4,6		3,4	
Protéines	g	13	26	9,9	20
Sel	g	3,6	60	1,5	25

Texte complémentaire Produit préparé avec de la farine T55 et 35 g de levure fraîche de boulangerie.
profil nutritionnel

Préparation Recette Différé Façonné
Pétrissage (selon matériel) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Température de la pâte : 24 - 26°C
Pointage : 20 min
Poids des pâtons : boule jusqu'à 600g / baguette : 350 g
Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel.
Cuisson : 25 - 35 min à 240 - 250°C selon le poids.

Ingrédients Maïsano 500 g
Farine 500 g
Eau 500 g env
Levure 12 g env.

Code article:	1-42-009028	Page:	4/6
Ident/Release:	F3532/015		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50%		

	Unité	Maïsano 50%		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1734	21	1319	16
Energie	kcal	414	21	313	16
Matières grasses	g	17	24	7,4	11
- Acides gras saturés	g	1,7	9	0,8	4
Glucides	g	52	20	51	20
- Sucres	g	1,0	1	0,9	1
Fibres alimentaires	g	4,6		3,3	
Protéines	g	13	26	9,8	20
Sel	g	3,6	60	1,5	25

Texte complémentaire
profil nutritionnel

Produit préparé avec de la farine T55 et 12g de levure fraîche de boulangerie.

Préparation

Recette Différé Bac
Pétrissage (selon matériel) jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.
Température de la pâte : 24 - 26°C
Pointage : 20 min
Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis
Blocage au froid : 5 - 8 °C / 12 à 24h
Poids des pâtons : baguette de 350 g
Cuisson : 25 - 35 min à 240 - 250°C selon le poids.

Ingrédients

Maïsano 500 g
Farine 500 g
Eau 500 g env
Levure 12 g env.

	Unité	Maïsano 50%		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1734	21	1319	16
Energie	kcal	414	21	313	16
Matières grasses	g	17	24	7,4	11
- Acides gras saturés	g	1,7	9	0,8	4
Glucides	g	52	20	51	20
- Sucres	g	1,0	1	0,9	1
Fibres alimentaires	g	4,6		3,3	
Protéines	g	13	26	9,8	20
Sel	g	3,6	60	1,5	25

Texte complémentaire
profil nutritionnel

Produit préparé avec de la farine T55 et 12 g de levure fraîche de boulangerie.

* % d'Apport de référence pour un adulte –type (8400kJ / 2000 kcal).
Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

Code article:	1-42-009028	Page:	5/6
Ident/Release:	F3532/015		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50%		

Allergènes

	Contenu dans la recette	Contamination potentielle	Non	Ingrédients sources	Commentaire
Céréales contenant du gluten et dérivés de céréales	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Farine de BLÉ, GLUTEN de BLÉ
- blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Farine de BLÉ, GLUTEN de BLÉ
- seigle	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Crustacés et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Mollusques et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Œufs et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
Poisson et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Arachide et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Soja et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
- noix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de cajou	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de pécan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix du Brésil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- pistache	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Macadamia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noix de Queensland	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		contamination croisée
SO2 et sulfite, qté si >10mg/kg:___	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

Code article:	1-42-009028	Page:	6/6
Ident/Release:	F3532/015		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50%		

Critères microbiologiques

	Unité	Minimum	Maximum	Commentaire
E. Coli	UFC/g		100	
S. aureus	UFC/g		100	
Salmonelles	dans 25 g		0	
Moisissures	UFC/g		1 000	
Levures	UFC/g		1 000	
Aérobie nombre total de germes	UFC/g		1 000 000	

Critères physico-chimiques

Statut

	Oui	Non
contient de la volaille	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient du boeuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
adapté aux végétariens (ovo-lacto)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
adapté aux végétaliens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Certificat HALAL (musulman)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat Kosher (juif)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Certificat UTZ	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>