

Code article:	1-42-009028	Page:	1/6
Ident/Release:	F3532/004		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50% PF		



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

Déclaration

GTIN UC: 3760098793112

Dénomination légale: Maïsano mix 50 %
Farines élaborées pour réaliser un pain au maïs et au tournesol, à la mie couleur soleil.

Remarque réglementaire: Mentions possibles sur le packaging : Sans conservateurs, sans colorants, pain au maïs.
Représentations possibles sur le packaging : pain, épi de blé, épi de maïs.

Fabricant: Condifa S.A.S
28-30 rue La Fayette
-BP 80035-
F-67023 Strasbourg Cedex 1

Nomenclature douanière: 1905909000

Instructions de conservation du produit: Avant ouverture à conserver dans l'emballage d'origine fermé, au frais et au sec.
Après ouverture à conserver dans l'emballage d'origine, au frais et au sec et à utiliser rapidement.

Taux de TVA applicable: 5,5 %

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:	F3532/004		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50% PF		

Informations logistiques

	UC	Unité d'expédition	Couche	Palette
GTIN	3760098793112	03506170001733	/	03506170009340
Nombre UC	1	1	3	30
Nombre UE	/	1	3	30
Nombre Couche	/	/	1	10
Poids net	25 000 g	25,000 kg	75,000 kg	750,000 kg
Poids brut	25 500 g	25,500 kg	76,500 kg	765,000 kg
Longueur (cm)	50	50	/	120
Largeur (cm)	11	11	/	80
Hauteur (cm)	88	88	/	125

Ingrédients

Composition matières premières	Origine variétale
--------------------------------	-------------------

farine de BLÉ	blé
28% maïs extrudé	Mais
16% graines de tournesol	tournesol
10% farine de maïs	Mais
6,0% huile de tournesol raffinée	tournesol
sel iodé	minéral
GLUTEN de BLÉ	blé
épices (coriandre, fenugrec, curcuma, fenouil, cumin, piment, sel, poivre de Cayenne)	cumin, piment, coriandre, fenugrec, minéral, poivre, curcuma, végétal
agents de traitement de la farine (acide ascorbique, enzymes (amylases, pentosanases, farine de BLÉ))	fermentation, blé

Code article:	1-42-009028	Page:	3/6
Ident/Release:	F3532/004		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50% PF		

Liste d'ingrédients

Z20354 / 002

farine de **BLÉ**, 28% maïs extrudé, 16% graines de tournesol, 10% farine de maïs, 6,0% huile de tournesol raffinée, sel iodé, **GLUTEN** de **BLÉ**, épices (coriandre, fenugrec, curcuma, fenouil, cumin, piment, sel, poivre de Cayenne), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, enzymes (amylases, pentosanases, farine de **BLÉ**))

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.

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	1754	21	1169	14
Energie	kcal	418	21	277	14
Matières grasses	g	17	24	6,5	9
- Acides gras saturés	g	1,7	9	0,7	4
Glucides	g	51	20	44	17
- Sucres	g	1,0	1	1,0	1
Protéines	g	13	26	9,1	18
Sel	g	4,5	75	1,6	27

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

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.

	Unité	Maïsano 50%		Produit préparé	
		100G	GDA (%)	100G	GDA (%)
Energie	kJ	1754	21	1179	14

Code article:	1-42-009028	Page:	4/6
Ident/Release:	F3532/004		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50% PF		

Energie	kcal	418	21	280	14
Matières grasses	g	17	24	6,6	9
- Acides gras saturés	g	1,7	9	0,7	4
Glucides	g	51	20	44	17
- Sucres	g	1,0	1	1,0	1
Protéines	g	13	26	9,0	18
Sel	g	4,5	75	1,7	28

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	1754	21	1179	14
Energie	kcal	418	21	280	14
Matières grasses	g	17	24	6,6	9
- Acides gras saturés	g	1,7	9	0,7	4
Glucides	g	51	20	44	17
- Sucres	g	1,0	1	1,0	1
Protéines	g	13	26	9,0	18
Sel	g	4,5	75	1,7	28

Texte complémentaire profil nutritionnel Produit préparé avec de la farine T55 et 12 g de levure fraîche de boulangerie.

* Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) pour un adulte avec un apport moyen de 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:	F3532/004		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50% PF		

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- orge	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- avoine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- épeautre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- kamut	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- souches hybrides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lupin et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait et dérivés (Lactose inclus)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fruits à coque et dérivés de fruits à coque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- amandes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
- noisette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sésame et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
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:	F3532/004		
Identification produit:	Maïsano Pain au maïs 50% PF		

Critères microbiologiques

	Unité	Maximum	Commentaire
Enterobactéries	UFC/g	1 000 000	DGHM
E. Coli	UFC/g	100	DGHM
S. aureus	UFC/g	1 000	DGHM
Salmonelles	dans 25 g	0	DGHM
Moisissures	UFC/g	1 000	DGHM
Levures	UFC/g	10 000	DGHM
Aérobies nombre total de germes	UFC/g		DGHM
B. cereus	UFC/g	1 000	DGHM
Clostridium	UFC/g	1 000	DGHM

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"/>
contient du mouton	<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"/>
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"/>
Ovo-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lacto-végétariens	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>