

FICHE TECHNIQUE PATE FEUILLETEE 3.5 M

Nom de produit : pâte feuilletée fraîche, rouleau

Description : pâte feuilletée enroulée (rectangulaire) sous papier cuisson

Ingrédients : farine, huiles végétales (sèche partial), eau, jus de citron,
Sel, préservations (éthanol)

Emballage :

- Type : cellophane – carton (voir spécification séparé)
- poids : 4,25 kg
- poids brut : 4.48 kg
- description : chaque emballage porte le nom de produit avec le DLC, code de produit, poids net.
- livraison : à un température de max. 5°C.
- stockage : dans un réfrigérateur de max. 5°C
- DLC : 6 semaines date production – 5 semaines livraison

Valeur nutritive : par 100 g /pâte

Energie: 1717 kJ (412 kcal)

Protéines: 6 g

Hydrate de carbon: 36 g

Matière gras: 26 g

Gluteïnes : oui

Lactose : non

Végétal : oui

Valeurs chimique – physique

Ph : 4.8 -5.1

Humidité : 28.1 %

Matière solide : 71.9%

Graisse : 26.8%

Teste fait directement après production

Valeurs microbiologiques

Total : <30'000 /g

Levures et moisissures : pas d'apparences visuelle après durabilité (stockage à 5°C où moins)

Enterobacteriaceae : <100/g

Staphylococci : < 100/g

E.colli : <10 g

Préparation

Préchauffer le four à 220°C. Dérouler la pâte tranquillement.

Temps de cuisson peut varier selon le four où la recette que vous utilisé.

Description du produits non-cuit

Apparence couleur : pâte homogène

Beige près que jaune

En rouleaux

Odeur – goût : typique neutre sans odeur où goût étranger

Le client est obligé de traiter cette information confidentielle