

# Nogluten mélange panifiable plus 5kg

ref. 5765

cnk 0460253

## Déscription produit

Mélange panifiable sans gluten  
Enrichi de fer et du complexe vitamine B

## Caractéristiques

Sans gluten (max 20 ppm)

## Ingrédients

Amidon de BLÉ sans gluten\*, LAIT écrémé en poudre, sucre, stabilisants (gomme de guar E412, hydroxypropylméthylcellulose E464), poudres à lever (glucono-delta-lactone E575, bicarbonate de sodium E500), sel, minéraux (poudre de fer), vitamines (thiamine, riboflavine, niacine, B6, acide folique).

Pays de fabrication: Suède

## Critères microbiologiques

Germes totaux: < 10000 ufc/g  
Enterobacteriaceae: < 50 ufc/g  
Levures et moisissures: < 100 ufc/g  
Salmonella: absent ds 50g

## Conservation

Durée minimale de conservation : 30 jours  
Durée maximale de conservation : 24 mois

## Condition de stockage

Température de conservation : 15 - 25°C  
Conserver au sec

## Dosage

500g de farine - 50g de graisse - 7g de levure sèche ou 25g de levure fraîche - 4dl d'eau à température ambiante - 1 pincée de sel

## Préparation

### PAIN SANS GLUTEN

Verser dans une terrine, la farine, la levure (dissoudre la levure fraîche dans de l'eau tiède), l'eau et le sel.

Mélanger avec le mixer équipe des fouets à pâte (pas de crochets de pétrissage), à la vitesse la plus lente.

Graisser légèrement le moule de 1l., et le remplir avec la pâte.

Recouvrir la pâte d'un essui humide et laisser reposer pendant 30 minutes à un endroit chaud.

Cuire la pâte pendant 30 minutes à 220C dans un four préchauffé.

Après la cuisson, démouler immédiatement le pain et le mettre sur une grille pour évaporer. (humidifier la croûte à l'eau chaude)

**Date de dernière mise à jour 29/07/2021**

*Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.*




Brut kg/pc	5,045
Net kg/pc	5,000
L pc (m)	0,200
L pc (m)	0,100
H pc (m)	0,350
# /emb.sec.	1
Brut kg/emb.sec.	0,000
Net kg/emb.sec.	0,000
L emb.sec. (m)	0
L emb.sec. (m)	0
H emb.sec. (m)	0
# emb.sec./pallet	100
couches/pallet	7

EAN unité de vente



## Nogluten mélange panifiable plus 5kg

### Analyse nutritionnelle

	/100 g		%AR
Energie kJ	1478		
kcal	348		
Matières grasses (g)	<0,5		
Acides gras saturés (g)	<0,4		
Glucides (g)	81		
Sucres (g)	10		
Fibres alimentaires (g)	1,6		
Protéines (g)	4,3		
Sel (g)	1,4		
Fer (mg)	6,5		46%
Thiamine (B1) (mg)	0,4		36%
Riboflavine (B2) (mg)	0,4		29%
Niacine (B3) (mg)	4		25%
Vitamine B6 (mg)	0,35		25%
Acide folique (µg)	40		20%

### Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et des produits dérivés	x glutenvrij/ sans gluten			
Crustacés et produits dérivés		x		
Oeufs et produits dérivés		x		
Poisson et produits dérivés		x		
Arachides et produits dérivés		x		
Soja et produits dérivés		x		
Lait et produits dérivés (y compris le lactose)	x			
Noix et produits dérivés		x		
Céleri et produits dérivés		x		
Moutarde et produits dérivés		x		
Graines de sésame et produits dérivés		x		
Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO <sub>2</sub> /kg ou 10mg SO <sub>2</sub> /L)		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		