

Noproten farine instant 25kg

ref. 5021

cnk 0321497

Déscription produit

Mélange panifiable sans gluten et pauvre en protéines.
Enrichi de fer et du complexe vitamine-B.

Caractéristiques

Pauvre en protéines
Sans gluten (<20 ppm)

Ingrédients

Amidon de FROMENT (sans gluten), sucre, épaississants: farine de graines de guar, pectines, poudres à lever: glucono-delta-lactone, bicarbonate de sodium, fer, vitamines: B1, B2, B3, B6 et acide folique.

Pays de fabrication: Suède

Critères microbiologiques

Germes totaux: 10000 ufc/g
Enterobacteria: < 50 ufc/g
Salmonelle: Abs/50g
Levures: < 100 ufc/g
Moisissures: < 100 ufc/g

Caractéristiques physico-chimiques

Humidité: <20%
Teneur en cendres: ~0.5%

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 ET PAUVRE EN PROTEINE

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)

FAQ

15mg Phe /100g




Brut kg/pc	25,3
Net kg/pc	25.0
L pc (mm)	730
L pc (mm)	420
H pc (mm)	150
# emb.sec./couche	3
# emb.sec./pallet	24
couches/pallet	8

EAN unité de vente



5 400272 550213

Noprotén farine instant 25kg

Date de dernière mise à jour 14/10/2021

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

Noproten farine instant 25kg

Analyse nutritionnelle

	/100 g	/O	%RI
Energie kJ	1503		
Energie kcal	354		
Matières grasses (g)	<0,5		
Acides gras saturés (g)	<0,5		
Glucides (g)	86		
Sucres (g)	5		
Fibres alimentaires (g)	2,2		
Protéines (g)	0,3		
Sel (g)	0,38		
Fer (mg)	6,5		45%
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 (B11) (µg)	40		20%

Noproten farine instant 25kg

Allergènes

	Présent	Absent	Traces	Inconnu
Céréales contenant du gluten et produits dérivés				
Blé	x			
Seigle		x		
Orge		x		
Avoine		x		
Épautre		x		
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		
Fruits à coque			x	
Amandes			x	
Noisettes			x	
Noix			x	
Noix de cajou			x	
Noix de pécan			x	
Noix du Brésil			x	
Pistaches			x	
Noix de macadamia			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 ₂ /kg ou		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		

Sans OGM.

(1) Amidon de blé sans gluten