

# Noproten farine instant 1kg

ref. 5591

cnk 0447-854

## Déscription produit

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

### Caractéristiques

Sans gluten (< 20 ppm)  
Pauvre en protéines

## 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

ermes 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.

## FAQ

15mg Phe /100g




Brut kg/pc	1,062
Net kg/pc	1,000
L pc (m)	0,130
L pc (m)	0,090
H pc (m)	0,170
# emb.sec./couche	12
# emb.sec./pallet	72
couches/pallet	6

EAN unité de vente



Date de dernière mise à jour **07/04/2015**

## Noprotén farine instant 1 kg

---

**14/11/2014**  
*Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur,  
sans aucun engagement et sous toutes réserves.*

## Noproten farine instant 1kg

### Analyse nutritionnelle

	/100 g		%AR
Energie kJ	1503		
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%
Vitamine B1 (mg)	0,4		36%
Vitamine B2 (mg)	0,4		29%
Vitamine 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		