

Noproten farine instant 5kg

ref. 5802

cnk 0462-929

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: La 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	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

EAN unité de vente



Date de dernière mise à jour 14/11/2015

Noprotén farine instant 5kg

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

Noproten farine instant 5kg

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 gluten vrij/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 ₂ /kg ou 10mg SO ₂ /L)		x		
Lupin et produits dérivés		x		
Mollusques et produits dérivés		x		