

Présentation

Définition	Produit obtenu par broyage de pain sans autre adjonction. Sa couleur dominante est blanchâtre et il y a un aspect granuleux avec présence de quelques grains marrons.
Origine	Farine de blé : Allemagne, France, Hongrie, République Tchèque Sel: Allemagne, Pologne, Pays-Bas, Royaume-Unis, Chine Levure: France
Dénomination légale	Chapelure blanche
Process	Broyage
Composition	Farine de blé, sel, levure.
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	12% max	NF V03707
Granulométrie		
2 mm	2% max	
1,6 mm	20% max	
1 mm	35 -75%	
0,71 mm	5 - 35%	
0,25 mm	15% max	
<0,25 mm	5% max	

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation applicable concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Gluten
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1423 kJ / 336 kcal	dont sucres	0,4g
Matières grasses	1,3g	Fibres	4g
dont saturés	0,1g	Protéines	11g
Glucides	68g	Sel	0,8g

Valeurs données sur la base de la fiche technique du fournisseur du 05-06-2019

Applications

La chapelure blanche est utilisée pour paner la viande, le poisson,... ou pour gratiner des plats. Elle peut également servir à farcir des légumes ou des viandes .

Panure: tremper l'aliment dans de l'œuf battu puis le rouler dans la chapelure

Gratinage: saupoudrer le plat de chapelure

Farces: mélanger 2 à 3 cuillères à soupe de chapelure dans 500g de farce

Après cuisson: couleur dorée avec des granulations blanches, texture granuleuse en bouche et croustillante.



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.

Presentation

Definition	Product obtained by bread crushing without any other additions. A white colour product of granular aspect with some brown grains	
Origin	Wheat four : Germany, France, Hungary, Czech Republic Salt: Germany, Poland, Netherlands, United Kingdom, China Yeast: France	
Legal naming	White Breadcrumbs	
Process	Crushing	
Ingredients	Wheat flour, salt, yeast.	
Storage	24 months in a cool, dry place	

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	12% max	NF V03707
Grains size		
2 mm	2% max	
1,6 mm	20% max	
1 mm	35 -75%	
0,71 mm	5 - 35%	
0,25 mm	15% max	
<0,25 mm	5% max	

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Gluten
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	1423 kJ / 336 kcal	of which sugar	0,4g
Fat	1,3g	Fibers	4g
of which saturates	0,1g	Proteins	11g
Carbohydrates	68g	Salt	0,8g

Values given on the basis of the technical sheet of the supplier of the 05-06-2019

Application

White breadcrumbs are used for meat and fish coating...It can also be used for cooking "au gratin" or for stuffing vegetables or meats

Breadcrumbs: dip the meat in a beaten egg and roll the meat in the breadcrumbs

Au gratin: sprinkle breadcrumbs on the dish

Stuffing: mix 2 or 3 spoons of breadcrumbs in the stuffing

After cooking: golden brown with some white granulations, grainy and crispy texture.



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.