

Présentation

Définition	Produit de couleur brune obtenu par broyage de pains ou de biscottes boulangères sans aucune adjonction															
Origine	Conditionnée en France - Farine de blé : Autriche; Belgique; Bulgarie; Croatie; Chypre; République tchèque; Danemark; Estonie; Finlande; France; Allemagne; Grèce; Hongrie; Irlande; Italie; Lettonie; Lituanie; Luxembourg; Malte; Pays-Bas; Pologne; Le Portugal; Roumanie; Slovaquie; Slovénie; Espagne; Suède; Royaume-Uni - Sucre: Brésil; Israël; Le Salvador; Autriche; Belgique; Bulgarie; Croatie; Chypre; République tchèque; Danemark; Estonie; Finlande; France;Allemagne; Grèce; Hongrie; Irlande; Italie; Lettonie; Lituanie; Luxembourg; Malte; Pays-Bas; Pologne; Le Portugal; Roumanie;Slovaquie; Slovénie; Espagne; Suède; Royaume-Uni - Sel: Royaume-Uni; Chine; Allemagne; Danemark; France; Italie; Pays-Bas - Levure: Allemagne															
Dénomination légale	Chapelure															
Composition	Farine de <u>blé</u> , sucre, sel, levure															
Process	Broyage															
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité Après ouverture, bien refermer l'emballage et conserver le produit non-utilisé jusqu'à la DLUO indiquée sur le sac															
CONDITIONNEMENT	Sachet de 1Kg Code Article : 31236 / EAN : 303982063516 8															
PALETTISATION	Palettisation 1kg <table><tr><th colspan="5">Palettisation : 80 X 120 cm</th></tr><tr><th>UVC par couche</th><th>Couche par palette</th><th>UVC par palette</th><th>Poids net palette</th><th>Hauteur totale palette</th></tr><tr><td>100</td><td>6</td><td>600</td><td>600 kg</td><td>160 cm</td></tr></table>	Palettisation : 80 X 120 cm					UVC par couche	Couche par palette	UVC par palette	Poids net palette	Hauteur totale palette	100	6	600	600 kg	160 cm
Palettisation : 80 X 120 cm																
UVC par couche	Couche par palette	UVC par palette	Poids net palette	Hauteur totale palette												
100	6	600	600 kg	160 cm												

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	10,5% (12%max)	NF V03 707
Granulométrie		
> 1mm	10% max	
0,8mm	15-25%	
0,5mm	25-45%	
0,25mm	22-42%	
0 mm	13% max	

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation 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	Contient du gluten.
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.



Valeurs nutritionnelles

Energie	1519 kJ/358kcal	dont sucres	1,3g
Matières grasses	1,5 g	Protéines	12,2g
dont saturés	0,1 g	Sel	0,8g
Glucides	72,4g		

Valeurs issues de la fiche technique fournisseur (13-12-2021)

Applications

La chapelure ménagère est utilisée pour farcir des légumes ou des viandes. Elle peut également servir à paner la viande, le poisson... ou à gratiner des plats.
Panure: tremper successivement dans la farine, des œufs battus, puis rouler ensuite dans la chapelure
Gratinage: saupoudrer jusqu'à recouvrir toute la surface des plats, puis dorer au four ou au grill.
Farces: mélanger 2 à 3 cuillères à soupe (20g) de chapelure à 250g de farce préalablement assaisonnée.
Après cuisson: couleur jaune doré, texture croustillante et fine en bouche.



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	Packaged in France - Wheat flour: Austria; Belgium ; Bulgaria; Croatia; Cyprus; Czech Republic ; Denmark; Estonia; Finland; France; Germany ; Greece; Hungary; Ireland; Italy ; Latvia; Lithuania; Luxemburg; Malta; The Netherlands; Poland; Portugal; Romanian; Slovakia; Slovenia; Spain; Sweden; UK - Sugar: Brazil; Israel; El Salvador; Austria; Belgium ; Bulgaria; Croatia; Cyprus; Czech Republic ; Denmark; Estonia; Finland; France;Germany; Greece; Hungary; Ireland; Italy ; Latvia; Lithuania; Luxemburg; Malta; The Netherlands; Poland; Portugal; Romania;Slovakia; Slovenia; Spain; Sweden; UK - Salt: United Kingdom; spine; Germany ; Denmark; France; Italy ; The Netherlands - Yeast: Germany																		
	Legal naming	Breadcrumbs																		
	Composition	Wheat Flour, Sugar, Salt, Yeast																		
	Process	Crushing																		
	Storage	24 months in a cool, dry place																		
		After opening, close the packaging tightly and store the unused product up to the best before date indicated on the bag																		
	Packaging	1 Kg Bag Item Code : 31236 / EAN : 303982063516 8																		
Palettizing	Palettizing 1kg	<table><tr><th colspan="5">Palettizing : 80 X 120 cm</th></tr><tr><th>Units per layer</th><th>Layers per pallet</th><th>Units per pallet</th><th>Net weight pallet</th><th>Total pallet height</th></tr><tr><td>100</td><td>6</td><td>600</td><td>600 kg</td><td>160 cm</td></tr></table>				Palettizing : 80 X 120 cm					Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height	100	6	600	600 kg	160 cm
Palettizing : 80 X 120 cm																				
Units per layer	Layers per pallet	Units per pallet	Net weight pallet	Total pallet height																
100	6	600	600 kg	160 cm																

Physico-chemical characteristics	Analysis	Average/Allowance	Methods
	Moisture	10,5% (12%max)	NF V03 707
	Grains size		
	>1mm	10% max	
	0,8mm	15-25%	
	0,5mm	25-45%	
	0,25mm	22-42%	
	0 mm	13% max	

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

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place

Contamination	GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
	Allergens	Contain gluten.
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	1519 kJ/358kcal	of which sugar	1,3g
Fat	1,5 g	Proteins	12,2g
of which saturate	0,1 g	Salt	0,8g
Carbohydrates	72,4g		

Values given on the basis of technical sheet of the supplier (13-12-2021)

Application

Breadcrumbs are used for meat and fish coating...It can also be used for cooking "au gratin" or for stuffing vegetables or meats
 Breadcrumbs: soak successively in flour, beaten egg, then roll in breadcrumbs
 Au gratin: sprinkle to cover the entire surface of the dishes, then browned in the oven or grill.
 Stuffing: mix 2 or 3 spoons (20g) of breadcrumbs with 250g of seasoned stuffing
 After cooking: golden brown , fine 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.