

CRANBERRIES

Code interne : 113206

Date de mise à jour : 23/05/2017

Description

Les cranberries sont obtenues par infusion dans un sirop sucré, puis sont ensuite séchées jusqu'à l'obtention des spécifications d'humidité. Enfin de l'huile de tournesol est ajoutée.

Ingrédients

Cranberries, sucre, agent d'enrobage : huile de tournesol.

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Energie :	1605 KJ / 379 Kcal
Graisses :	0,8 g
Dont acides gras saturés :	0,1 g
Glucides :	89,94 g
Dont sucres :	71,78 g
Protéines :	0,27 g
Sel :	0,01 g

Valeurs microbiologiques cibles (germes/g)

Flore totale : 1000/g

Levures : 100/g

Moisissures : 100/g

Mise en œuvre

Incorporer les cranberries à raison de 22 à 30 % du poids total de pâte en fin de pétrissage et mélanger pendant 2 minutes.

PAINS : pains de campagne, pains à l'ancienne, pains à base de farine d'épeautre...

VIENNOISERIE : pains au lait, brioches...

Conservation

12 mois à l'abri de la lumière, de l'humidité et de la chaleur.

© COPYRIGHT PANEMEX. CE DOCUMENT EST LA PROPRIETE DE PANEMEX. IL NE PEUT ETRE NI REPRODUIT NI COMMUNIQUE A DES TIERS SANS AUTORISATION ECRITE PREALABLE.

Les informations de nos fiches techniques n'ont pour but que d'illustrer leurs possibilités d'emploi. Celles-ci n'impliquent aucune garantie ou engagement de notre part vis-à-vis des acheteurs de nos produits ainsi que des droits appartenant à des tiers. Pour les applications soumises à règlement, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée

Conditionnement

Sachet plastique de 1 kg.
Colis de 10x1 kg

OGM

Produit non issu de souches génétiquement modifiées selon les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE.

Aussi les obligations de traçabilité de « OGM » et d'étiquetage « OGM » ne s'appliquent pas.

Ionisation

Produit non ionisé.

Allergènes

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

	Présence ou absence (précisez)	Composant concerné (précisez)	Risque de contamination croisée ?
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	Absence	/	Traces
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence	/	Non
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence	/	Non
Poissons et produits à base de poissons	Absence	/	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Absence	/	Non
Soja et produits à base de soja	Absence	/	Traces
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Absence	/	Non
Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia et autres fruits à coque à votre connaissance)	Absence	/	Traces
Céleri et produits à base de céleri	Absence	/	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence	/	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence	/	Traces
Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	Absence	/	Traces
Lupin et produits à base de lupin	Absence	/	Non
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence	/	Non

© COPYRIGHT PANEMEX. CE DOCUMENT EST LA PROPRIÉTÉ DE PANEMEX. IL NE PEUT ÊTRE NI REPRODUIT NI COMMUNIQUÉ À DES TIERS SANS AUTORISATION ÉCRITE PRÉALABLE.

Les informations de nos fiches techniques n'ont pour but que d'illustrer leurs possibilités d'emploi. Celles-ci n'impliquent aucune garantie ou engagement de notre part vis-à-vis des acheteurs de nos produits ainsi que des droits appartenant à des tiers. Pour les applications soumises à règlement, il appartient à l'utilisateur de s'assurer des dispositions légales d'emploi du pays où la préparation sera consommée