

FICHE TECHNIQUE BL5924		Révision n° :4
		MAJ: 26/11/12
		Rédigé par :AD
	55 Demi baguettes farinées précuites 140g	Page 1/3

Description du produit :

Demi-baguette farinée précuite surgelée.

Mise en œuvre :

Préchauffer le four à 210°C.

Sans décongélation préalable, disposer les produits sur les grilles de cuisson.

5 à 7 secondes de buée (ou une impulsion) après enfournement.

Laisser cuire 12 minutes à 200°C.

Ne pas recongeler un produit décongelé.

Liste d'ingrédients :

Farine de *blé*, eau, levure, *gluten de blé*, sel, agent de traitement de la farine : acide ascorbique.

Présence éventuelle de graines de sésame, de lait et de fruits à coque.

Pays d'origine

France

Durée de vie :

Avant décongélation	12 mois à -18°C dans son emballage d'origine. Ne jamais recongeler un produit décongelé.
Après cuisson	A consommer dans la journée de cuisson.

Caractéristiques organoleptiques

Critère	Spécification / tolérance
Aspect	Demi-baguette farinée, 3 coups de lame obliques, couleur blond doré après cuisson
Saveur	Typique du pain à la farine de blé
Texture	Mie moelleuse et croûte croustillante (après cuisson)

Caractéristiques microbiologiques

Plan de surveillance interne, critères non libératoires.

Critère	Spécification (m) / tolérance
Listéria monocytogenes	m = 100 UFC/g
Escherichia coli	m = 10 UFC/g – M = 100 UFC/g
Entérobactérie 30°C	m = 1000 UFC/g – M = 10000 UFC/g
ASR 46°C	m = 10 UFC/g – M = 100 UFC/g
Staphylocoque coagulase +	m = 100 UFC/g – M = 1000 UFC/g