

## Présentation

<b>Définition</b>	Produit de couleur brune obtenu par broyage de pains ou de biscottes boulangères sans aucune adjonction
<b>Origine</b>	France
<b>Dénomination légale</b>	Chapelure
<b>Composition</b>	Farine de <u>blé</u> , huile de colza, eau, sucre, levure et levain, sel, gluten de <u>blé</u> , <u>céréales moulues</u> ( <u>seigle</u> , <u>avoine</u> , <u>blé</u> , <u>épeautre</u> , <u>orge</u> , riz, sarrasin), farine de fève, vinaigre, dextrose de blé, graines moulues (tournesol, lin, millet, pavot, amarante, quinoa), <u>beurre</u> .
<b>Process</b>	Broyage
<b>Conservation</b>	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

## Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	10,5% (12%max)	NF V03 707

## Microbiologie

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

## Contaminants

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
<b>Allergènes</b>	Contient du gluten et du lait Peut contenir des traces éventuelles de soja, œuf, moutarde, lupin sésame, fruits à coques
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

**Valeurs nutritionnelles**

<b>Energie</b>	1647kJ/389kcal	<b>dont sucres</b>	5,94g
<b>Matières grasses</b>	6,6g	<b>Protéines</b>	11,9g
<b>dont saturés</b>	1g	<b>Sel</b>	1,77g
<b>Glucides</b>	70,6g		

Valeurs issues d'une analyse fournisseur (juillet 2014)

**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 Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.

<b>Presentation</b>	<b>Definition</b>	Product obtained by bread crushing without any other additions. A white colour product of granular aspect with some brown grains		
	<b>Origin</b>	France		
	<b>Legal naming</b>	Breadcrumbs		
	<b>Composition</b>	<u>Wheat</u> flour, rape oil, water, sugar, yeast and leaven, salt, <u>wheat</u> gluten, <u>milled grains</u> ( <u>rye</u> , <u>oats</u> , <u>wheat</u> , <u>spelt</u> , <u>barley</u> , rice, buckwheat), bean flour, vinegar, wheat dextrose, milled seeds (sunflower, flax, millet, poppy, amaranth, quinoa), <u>butter</u> .		
	<b>Process</b>	Crushing		
	<b>Storage</b>	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		
<b>Physico-chemical characteristics</b>		<b>Analysis</b>	<b>Average/Allowance</b>	<b>Methods</b>
	Moisture		10,5% (12%max)	NF V03 707
<b>Microbiology</b>	There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.			
<b>Contamination</b>	<b>Pesticides</b>	According to legislation in place		
	<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place		
	<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place		
	<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.		
	<b>Allergens</b>	Contain gluten and milk May contain traces of soya, egg, mustard, lupin, sesame, nuts		
	<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material.		

## Nutritional values

<b>Energy</b>	1647kJ/389kcal	<b>of which sugar</b>	5,94g
<b>Fat</b>	6,6g	<b>Proteins</b>	11,9g
<b>of which saturates</b>	1g	<b>Salt</b>	1,77g
<b>Carbohydrates</b>	70,6g		

Values given on the basis of a supplier analysis (july 2014)

## 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. Soufflet Alimentaire 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 Soufflet Alimentaire. 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 Soufflet Alimentaire.