

MIX PATE A CREPES



Référence : FT/MPC/01

Date : 02/06/2015

DESCRIPTION DU PRODUIT

Description : Le mix pâte à crêpes Ovipac est un mix à réhydrater pour la préparation d'une pâte liquide pour des crêpes fines et savoureuses.

Aspect & texture : Poudre

Couleur : Jaune pâle

Odeur & saveur : Note de beurre



Ingrédients : Farine de **blé**, amidon de **blé**, **oeuf entier en poudre**, matière grasse végétale (coprah), **lactose** et **protéines de lait, babeurre en poudre**, sucre, sel, antiagglomérant : E341iii.

DONNEES NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles pour 100g	
Valeur énergétique	1740 kJ / 410 kcal
Matières grasses	12.4 g
dont Acides gras saturés	8.1 g
Glucides	63.2 g
dont sucres	9 g
Protéines	11.9 g
Sel	0.5 g

Caractéristique(s) physico-chimique(s)

Humidité : 10% env.

DUREE DE VIE ET DONNEES MICROBIOLOGIQUES

Date de Durée Minimale :

18 mois

DDM garantie à réception :

12 mois

A conserver à température ambiante (10 à 25°C, humidité relative <60%) et à l'abri de la lumière.
Des écarts de température peuvent altérer la qualité du produit.

Paramètre	Cible	Paramètre	Cible
Flore aérobie mésophile	< 100 000 / g	Staphylocoques coagulase +	< 100/g
Entérobactéries	<1000 /g	Salmonella	Absence/25g

STATUT DU PRODUIT

Ce produit :

- ne contient aucun ingrédient OGM ou issu d'OGM et n'est donc pas concerné par les Règlements 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM et denrées produites à partir d'OGM.
- n'a subi aucun traitement d'ionisation.
- respecte les limites maximales de résidus de pesticides (Règlement 396/2005 modifié du 23/02/2005)
- respecte les limites maximales de résidus de substances pharmacologiquement actives (Règlement 37/2010 du 22/12/2009)
- respecte les teneurs maximales en contaminants (Règlement 1881/2006 du 19/12/2006)
- contient les allergènes : LAIT, GLUTEN (blé), OEUFS**

OVIPAC. L'ŒUF DES CHEFS

CONSEILS D'UTILISATION



Mode d'utilisation / restitution :

Ce mix est adapté à la fabrication rapide de pâte à crêpes.

Incorporer 600 g à 800 g de mix dans 1 L d'eau (ou 1 volume de mix pour un volume d'eau) à l'aide d'un fouet. Ajuster selon la consistance de la crêpe voulue.

Cuisson à la poêle avec de l'huile ou du beurre.

Avec 5 kg de mix, vous réalisez 13,4 kg de pâte à crêpes soit environ 250 crêpes de 50 g.

Conservation après ouverture :

Après ouverture, bien refermer le seau et conserver à température ambiante (10 à 25°C, humidité relative < 60 %) à l'abri de la lumière.

CODES ARTICLES & DONNEES LOGISTIQUES

Mix Pâte à crêpes		
	5 Kg	10 Kg
Article	8564	8556
EAN 13	3474240085641	3474240085566
DUN 14	13474240085648	13474240085563

Produit		Emballage primaire					Palette						
Famille	Poids net (kg)	Type	Poids net / emb I (kg)	Tare (g)	Poids brut / emb I (kg)	Dimensions (L*H) (mm)	Type (cm)	Nb de couches / palette	Nb emb II / couche	Nb emb II / palette	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Dimensions (L*H) (cm)
Mix Pâte à crêpes	5	Seau PP	5	354	5,35	292 * 227	80 * 120	5	11	55	275	295	120 * 80 * 114
	10	Sackraft doublé d'une poche polyéthylène	10	235	10,24	75 * 45 largeur du fond : 10 cm		10	5	50	500	512	120 * 80 * 146

Code douanier : 2106 90 9848

Agrément sanitaire : FR – 22.171.001 – CE

OVIPAC. L'ŒUF DES CHEFS