

Présentation	Définition	Produit de couleur brune obtenu par broyage de pains ou de biscottes boulangères sans aucune adjonction							
	Origine	France							
	Dénomination légale	Chapelure							
	Composition	Farine de <u>blé</u> , huile de colza, eau, sucre, levure et levain, sel, gluten de <u>blé</u> , <u>céréales moulues</u> (seigle, <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> .							
	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								
Caractéristiques physico-chimiques	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères d'analyses</th> <th>Moyenne/Tolérance</th> <th>Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>10,5% (12%max)</td> <td>NF V03 707</td> </tr> </tbody> </table>			Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	10,5% (12%max)	NF V03 707
	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	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 et du lait Peut contenir des traces éventuelles de soja, œuf, moutarde, lupin sésame, fruits à coques							
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.								

Valeurs nutritionnelles	Energie	1647kJ/389kcal	dont sucres	5,94g
	Matières grasses	6,6g	Protéines	11,9g
	dont saturés	1g	Sel	1,77g
	Glucides	70,6g		
	Valeurs issues d'une analyse fournisseur (juillet 2014)			

Applications

La chapelure ménagère est utilisée pour farcir des légumes ou des viandes. servir à paner la viande, le poisson... ou à gratiner des plats.

chapelure ssivement dans la farine, des œufs battus, puis rouler ensuite dans la

assaisonnée. jusqu'à recouvrir toute la surface des plats, puis dorer au four ou au grill. 3 cuillères à soupe (20g) de chapelure à 250g de farce préalablement

leur jaune doré, texture croustillante et fine en bouche.



Reference	PQG007-7.1.5
Version	B
Application date	27/10/2015

Presentation	Definition	Product obtained by bread crushing without colour product of granular aspect with some
	Origin	France
	Legal naming	Breadcrumbs
	Composition	Wheat flour, rape oil, water, sugar, yeast and milled grains (rye, oats, wheat, spelt, barley, vinegar, wheat dextrose, milled seeds (sunflower, quinoa), butter.
	Process	Crushing
	Storage	24 months in a cool, dry place After opening, close the packaging tightly and up to the best before date indicated on the b

Analysis		Average/Allowance
Moisture		10,5% (12%max)

Microbiology There are no regulations concerning the microbiological requirements

Contamination	Pesticides	According to legislation in place
	Heavy metals	According to legislation in place
	Mycotoxins	According to legislation in place
	GMO	Absence of GMO in compliance with the regulation 1830 / 2003 and their modifications.
	Allergens	Contain gluten and milk May contain traces of soya, egg, mustard, lup
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered

BREADCRUMBS

Nutritional values	Energy	1647kJ/389kcal	of which sugar	5,94g
	Fat	6,6g	Proteins	11,9g
	of which saturates	1g	Salt	1,77g
	Carbohydrates	70,6g	es given on the basis of a supplier analysis (July 2014)	

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.



