

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 13.06.2025

ASTRA Sole Friture**CODE MATÉRIEL****Numéro d'article**Baker & Baker numéro d'article **10184324****Société**

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

8420

Autres

Code EAN

7640108383051

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**Dénomination de la denrée alimentaire:**

Graisse à frire végétale, partiellement hydrogénée

DESCRIPTION DU PRODUIT

Graisse pour friture

Numéro d'Article Pistor: 11025 Graisse à frire pourment végétale, sans palm convient à la confection des toutes les sortes des produits frits.

INFORMATIONS GÉNÉRALES**Pays d'origine:**

Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION**Application**

A chaque remplissage de la friteuse, faire fondre la quantité nécessaire de ASTRA Sole Friture pour recouvrir les éléments chauffants. Ensuite, ajouter ASTRA Sole Friture sous forme solide.

Température optimale de friture 170 - 180 °C.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	20 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Neutre	Odeur:	Neutre
Structure:	Homogène, Sans grumeaux, Solide	Couleur:	Blanchâtre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huiles végétales: Huile de colza HOLL, Huile de colza, totalement hydrogénée, Huile de tournesol, high oleic; Anti-oxydant: Extrait riche en tocophérols, Esters d'acides gras de l'acide ascorbique, Acide citrique.

Numéro d'article: 10184324

Mise à jour :

13.06.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	3.700 kJ	(884 kcal)
Matières grasses:	100 g	
dont acides gras saturés:	38 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0000 g	

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Non	Non
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir: -.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée.

Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

Remarques: Basé sur notre analyse de risques est un risque allergène par protéines de poisson, protéines d'arachides, protéine de soja et protéine de macadamia issues d'huiles totalement raffinée est peu probable. Par conséquent, le risque de contamination croisée liée à l'utilisation de ces huiles sur nos lignes de production n'existe pas.

INFORMATION OGM

Le produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés, qui sont soumis à autorisation selon Section 6 ODAIOUs et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

Numéro d'article: 10184324 Mise à jour : 13.06.2025

DURABILITÉ

Type:	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
--------------	--	----------------	---

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui
Convient au régime vegan:	Oui

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Couleur:				

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	100				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Coliformes:	/ g	Non détectable				
E. coli:	/ 1 g	Non détectable				
Moisissures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	10				
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	360 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 10 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	40 - 50 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., Eviter les grands écarts de température, A l'abri de la lumière
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	20 kg	Poids brut:	20,50 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton non couché

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni et de la Suisse.

DÉCLARATION

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.
Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.