

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

14.01.2022

## Poudre Flex au beurre

### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10231893</b>
Société	
Code article	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8059
Autres	
Code EAN	7640108383907

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Prémélange de cuisson pour tresses au beurre et pains du dimanche

### DESCRIPTION DU PRODUIT



Améliorant de panification

Numéro d'article Pistor: 18584

Prémélange de cuisson pour tresses au beurre et pains du dimanche avec 34% du beurre clarifié

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

### CONSIGNES D'UTILISATION

#### Application

Dosage: 1700 g Farine de blé, 1000 g d'eau, 500 g Poudre Flex au beurre, 80 g Levure

Indications pour l'utilisation:

Bien pétrir sans laisser chauffer la pâte. Levée en pâte env. 10 min.

### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Beurre	<b>Odeur:</b>	Typique
<b>Aspect visuel:</b>	Poudre	<b>Couleur:</b>	Blanc, Légèrement grisâtre, Brun clair
<b>Structure:</b>	Poudre, Comme la farine		

### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

BEURRE CLARIFIÉ(34%); FARINE DE BLÉ; Dextrose; Sel iodé; FARINE D'AVOINE ENTIER PRÉGÉLATINISÉ; PERMÉAT DE LAIT; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; PROTÉINE DE LAIT; GLUTEN DE BLÉ; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Poudre d'acérola; Maltodextrine; Enzymes.

### INFORMATION NUTRITIONNELLE

#### Pour 100 grammes de produit

<b>Energie:</b>	2.196 kJ	(524 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	37,7 g	
dont acides gras saturés:	25,0 g	
<b>Glucides:</b>	33,4 g	
dont sucres:	17,6 g	
<b>Protéines:</b>	12,7 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	8,0000 g	
<b>Remarques:</b>	calculé	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui		
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	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	Oui	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	Oui
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 des traces de: -.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine 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".

**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.

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Teneurs</b>				
Teneur en eau:		3 - 7 %		ICC 110

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	300 000	13.000	5	2	SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	30 000	5.000	5	2	SLMB
E. coli:		10				SLMB
Moisissures:	/ g	2 000	300	5	2	SLMB
Levures:	/ g	100	10	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB
Listeria monocytogenes:	/25 g	Non détectable				SLMB

Numéro d'article: 10231893

Mise à jour : 14.01.2022

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

**Conditions de stockage**

Date de durabilité minimale: 180 Jrs  
 Température de stockage: 15 - 18 °C  
 Humidité relative de stockage: < 60 %  
 Conseil de stockage: À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière, Eviter le contact avec des produits à odeur forte

**Conditions de transport**

Température de transport: 10 - 18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

**Unité de distribution**

Poids net: 25 kg      Poids brut: 25,2 kg

**Emballage primaire**

Description: Sac      Matière: Papier avec entrecouche PE

**Emballage secondaire**

Description: Film rétractable

**INFORMATION LÉGALE**

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.

**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.