

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 10.10.2025

Cremona Verda

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10252487

Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

8056

Autres

Code EAN

7640108385741

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Margarine végétale de pâtisserie, partiellement hydrogénée.

DESCRIPTION DU PRODUIT

Margarine végétale
Pistor Art. Nr: 52407

Margarine végétale de pâtisserie, partiellement hydrogénée, sans palme.

Pour la confection de crèmes, masses fouettées, pâtes brisées, sucrées, à milanais et râpées ainsi que pâtes levées.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Cremona Verda devrait être traité chez 20-24°C. La température idéale pour le traitement peut varier dépendant de l'usage.

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|-------|-------|------------|---------|-----------------|
| Poids | 10 kg | | | 2 coupés à 5 kg |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|----------------|---|-------------|---|
| Goût: | Typique, Légèrement beurré, Légère note noisette, Non rance, Pas d'arrière-goût | Odeur: | Typique, Légèrement beurré, Non rance, Pas d'arrière-goût |
| Aspect visuel: | Surface lisse | Plasticité: | Léger, crémeux |
| Structure: | Homogène, Crémeux | Couleur: | Blanc cassé |

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huiles végétales: Colza, Colza, totalement hydrogénée; Graisse de coco totalement hydrogénée; Eau; Sel; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras; Acidifiant: Acide citrique; Arôme naturel.

Numéro d'article: 10252487

Mise à jour : 10.10.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

| | | |
|---------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 2.960 kJ | (720 kcal) |
| Matières grasses: | 80 g | |
| dont acides gras saturés: | 46 g | |
| Glucides: | 0,0 g | |
| dont sucres: | 0,0 g | |
| Fibres alimentaires: | 0,0 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,0500 g | |
| Remarques: | calculé | |

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

| Allergène | Présent | | |
|--|---------|---------------------|-------|
| | produit | ligne de production | usine |
| Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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° 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".

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: 10252487

Mise à jour : 10.10.2025

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 CHIMIQUE

| | Cible | Intervalle | Valeur typique | Méthode / Remarques |
|----------------|-------|---------------|----------------|-------------------------------|
| Teneurs | | | | |
| Teneur en eau: | | 18,4 - 20,5 % | | Analyseur d'humidité halogène |

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

| | UOM | M | m | n | c: > m | Méthode / Remarques |
|----------------------------|--------|----------------|---|---|--------|---------------------|
| Quantité totale de germes: | / g | 1 000 | | | | |
| 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: | 180 Jrs |
| Température de stockage: | Ambiante: 15 - 18 °C |
| Conseil de stockage: | À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | 10 - 18 °C |

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| | | | |
|------------------------------|-----------|-------------------|-------------------|
| Unité de distribution | | | |
| Poids net: | 10 kg | Poids brut: | 10,21 kg |
| | | Nombre de pièces: | 2 Pce |
| Emballage primaire | | | |
| Description: | Emballage | Matière: | PE |
| 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.