

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

Gout: 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, crèmeux

Structure: Homogène, Crèmeux

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
Ble	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khurasan	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				
Moississures:	/ 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: Ambiente: 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.