

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Mise à jour : 16.09.2022
Poudre Flex		


CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10232564
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8061
Autres	
Code EAN	7640108383914

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Prémélange de cuisson pour petit boulangerie et pâtes levées
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

	
Améliorant de panification	
Numéro d'article Pistor: 18590 Prémélange de cuisson pour petit boulangerie et pâtes levées	

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Suisse
-----------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
Dosage pour petits pains: 1650 g Farine de blé, 165 g Poudre Flex, 80 g Levure, 200 g Graisse comestible, 1000 g d'eau Bien pétrir sans trop laisser chauffer la pâte. Levée en pâte env. 10 min.	
Instructions de préparation	
Dosage:	10 % Ajout de farine

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	20.000 g			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Légèrement sucré, Typique	Odeur:	Légèrement sucré, Typique
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Blanc, Brun clair, Gris clair
Structure:	Poudre fluide		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Dextrose; Sel Farine d'ORGE maltée; Farine de BLÉ; Gluten de BLÉ; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Lécithine de SOJA; Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

Numéro d'article:	10232564	Mise à jour :	16.09.2022
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit			
Énergie:	1.339 kJ	(319 kcal)	
Matières grasses:	12,2 g		
dont acides gras saturés:	8,4 g		
Glucides:	43,0 g		
dont sucres:	20,8 g		
Protéines:	11,4 g		
Sel (Na x 2,5):	21,0000 g		

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	Oui		Oui
Blé	Oui		Oui
Seigle	Non		
Orge	Oui		
Avoine	Non		
Épeautre	Non		
Froment khorasan	Non		
Crustacés et produits dérivés	Non		Non
Oeufs et produits dérivés	Non		Oui
Poissons et produits dérivés	Non		Non
Arachides et produits dérivés	Non		Non
Soja et produits dérivés	Oui		Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non		Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non		Non
Amande	Non		Non
Noisette	Non		Non
Noix	Non		Non
Noix de cajou	Non		Non
Noix pécan	Non		Non
Noix du Brésil	Non		Non
Pistaches	Non		Non
Noix macadamia/du Queensland	Non		Non
Céleri et produits dérivés	Non		Non
Moutarde et produits dérivés	Non		Non
Sésame et produits dérivés	Non		Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *		Oui
Lupin et produits dérivés	Non		Non
Mollusques et produits dérivés			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 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: 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:		7 - 11 %		ICC 110

Numéro d'article:	10232564	Mise à jour :	16.09.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	2 000 000	200.000	5	2	
E. coli:	/ 1 g	10	0	5	1	
Moisissures:	/ g	20 000	2.000	5	2	
Levures:	/ g	100 000	10.000	5	2	
Bacillus cereus:	/ g	1 000	100	5	1	
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB
Listeria monocytogenes:	/25 g	Non détectable				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	15 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	< 60 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution	
Poids net:	20 kg
Poids brut:	20,180 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

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
