

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 15.01.2026

Meister Sahnessa Séré

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10253233**

Société **Code article**

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 10273318

Autres

Code EAN 3040409001199

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Stabilisateur pour crème fouettée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit semi-fini
Numéro d Article Pistor : 52646.
Stabilisateur de crème fouettée. Poudre pour la préparation de cheesecake.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Poudre
Pays d'origine: France

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Mélanger 300g du produit avec 650g d'eau à 25°C, puis incorporer délicatement dans 500g de crème fouettée non sucrée, mouler se lon votre convenance. Laisser l'ensemble se solidifier au frais.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	3.000 g			3 x 1 kg

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Citron
Aspect visuel: Poudre
Structure: Fin, Poudre fluide
Odeur: Citron
Couleur: Blanc

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Dextrose; Poudre de fromage frais au LAIT écrémé (15 %); Gélatine; Amidon modifié; Arôme; Acidifiant: Acide citrique; Épaississant: Gomme Xanthane; Sel.

Numéro d'article: 10253233

Mise à jour :

15.01.2026

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.604 kJ	(377 kcal)
Matières grasses:	0,2 g	
dont acides gras saturés:	0,2 g	
Glucides:	81 g	
dont sucres:	75 g	
Fibres alimentaires:	0,2 g	
Protéines:	11 g	
Sel (Na x 2,5):	0,4740 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	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
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	Non	Non
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	3 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: GLUTEN, ŒUF, FRUITS À COQUE.

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

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):	Non
Convient au régime vegan:	Non

Numéro d'article: 10253233	Mise à jour : 15.01.2026
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Moisissures:	/ g	500				NF V08-036
Levures:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/ 25 g	Absent				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Absent				AES 10/03-09/00

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30°C., Conserver dans l'emballage fermé et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 25 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3 kg	Poids brut:	3,16 kg
		Nombre de pièces:	3 Pce
Emballage primaire			
Description:	Film	Matière:	PET, PE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé

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.