

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 29.05.2026

**PLT Margo V Graisse végétale****CODE MATÉRIEL****Numéro d'article**Baker & Baker numéro d'article **10163713****Société**

MARGO - B&amp;B SCHWEIZ AG

**Code article**

8035

**Autres**

Code EAN

7640108382320

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**Dénomination de la denrée  
alimentaire:

Graisse végétale

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Matière grasse végétale

Numéro D'article Pistor: 4765

Graisse boulangère végétale convient à la confection de pâtes levées, pâtes à gâteaux, pâtes sablées, sucrées et pâtes à milanaises ainsi que pour la cuisson et le rôtissage.

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Pays d'origine:

Suisse

**CONSIGNES D'UTILISATION****Application**

PLT Margo V végétale de boulangerie ne doit pas être utilisé à plus de 18-22°C. Ne convient pas pour la friture.

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	20 kg			

**INFORMATION SENSORIELLE****Goût:** Neutre, Pas d'arrière-goût  
**Structure:** Homogène, Sans grumeaux**Odeur:** Neutre, Pas d'arrière-goût  
**Couleur:** Blanchâtre**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Graisse de palme; Huile de colza.

Numéro d'article: 10163713

Mise à jour :

29.05.2026

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	3.700 kJ	(900 kcal)
Matières grasses:	100 g	
dont acides gras saturés:	46 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0000 g	

**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	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	0,0 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: -.

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".

**Remarques:** Basé sur notre analyse de risques est un risque allergène par protéines d'arachides et protéine de soja issues d'huiles total ement raffinée est peu probable. Par conséquent, le risque de contamination croisée liée à l'utilisation de ces huiles sur nos lignes de production n'existe pas.

**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:** 10163713 **Mise à jour :** 29.05.2026

**DURABILITÉ**
**Type:** Huile de palme **Valeur:** 100 % **Modèle chaîne d'approvisionnement:** Segregation

 Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org.  
 RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

**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 MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	100				
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:** 364 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:** 20 kg **Poids brut:** 20,51 kg

**Emballage primaire**
**Description:** Sac **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.