FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 07.03.2022

PLT Grand'Or Pâtisserie

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10163611**
Société	**Code article**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8516
Autres	
Code EAN	7640108381002

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Margarine végétale non hydrogénée pour crèmes, masses battues, tresses, pâtes sablées et sucrées

DESCRIPTION DU PRODUIT

margo

Margarine pour cake et pâtes levées

Numéro D'article Pistor: 4755
Margarine végétale non hydrogénée pour pâtisserie avec des perles aromatiques très fines qui donnent à la pâtisserie un goût de beurre durable.
Pour la fabrication de masses battues, pâtes sucrées, brisées, sablées, levées et pâte à tresse.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:
Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

PLT Grand'Or Patisserie devrait traiter 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:	Aromatique, Goût de Noix, Goût beurre, Pas d'arrière-goût	**Odeur:**	Aromatique, Goût de Noix, Goût beurre, Non rance, Pas d'arrière-goût
Aspect visuel:	Surface lisse	**Couleur:**	Légèrement jaunâtre-blanc
Structure:	Homogène, Court, Crémeux		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Matières grasses végétales: Palme, Noix de coco; Eau; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Esters polyglycériques d'acides gras; Acidifiant: Acide lactique; Arôme (contient du LAIT); Sel.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	2.960 kJ	(720 kcal)
Matières grasses:	80,0 g	
dont acides gras saturés:	52,0 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0500 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	Non	Non
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Oui	Oui
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	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	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	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	Oui
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 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.

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:	Non

PLT Grand'Or Pâtisserie

Numéro d'article:	10163611	Mise à jour :	07.03.2022

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneur en eau:				

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Slip point:				
Solides à 20 °C (N20):				
Solides à 30 °C (N30):				

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	**/ g**	100 000				ISO
Enterobacteriaceae:	**/ g**	100				ISO
E. coli:	**/ 1 g**	10				ISO
Moisissures:	**/ g**	1 000				SLMB
Levures:	**/ g**	1 000				SLMB
Staphylococcus aureus:	**/ g**	100				ISO
Salmonella:	**/ 25 g**	Non détectable				ISO

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage

Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	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:**	10,190 kg	**Nombre de pièces:**	2 Pce

Emballage primaire

Description:	Emballage	**Matière:**	PE

Emballage secondaire

Description:	Enroulement	**Matière:**	Carton non couché
Description:	Feuille extensible		

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.

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.