

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

14.06.2024

### PLT Grand'Or Pâtisserie

#### CODE MATÉRIEL

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

**10163611**

##### Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

##### Code article

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



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

<b>Goût:</b>	Aromatique, Goût de Noix, Goût beurre, Pas d'arrière-goût	<b>Odeur:</b>	Aromatique, Goût de Noix, Goût beurre, Non rance, Pas d'arrière-goût
<b>Aspect visuel:</b>	Surface lisse	<b>Couleur:</b>	Légèrement jaunâtre-blanc
<b>Structure:</b>	Homogène, Court, Crémeux		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Graisses végétales: Palme, Noix de coco; Eau; Huile de colza; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Esters polyglycériques d'acides gras; Acidifiant: Acide lactique; Arôme; Sel.

Numéro d'article: 10163611 Mise à jour : 14.06.2024

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	2.960 kJ	(720 kcal)
Matières grasses:	80 g	
dont acides gras saturés:	52 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0500 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	Non	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	Non
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 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:	Oui
<i>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.</i>	

Numéro d'article: 10163611 Mise à jour : 14.06.2024

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Teneur en eau:				

**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				ISO
Levures:	/ g	1 000				ISO
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:	10,332 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.