

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 25.03.2022

Perfect Quick


CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10101482
Société	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Code article 8290
Autres	
Code EAN	7640108381651
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mélange à cuire
--	-----------------

DESCRIPTION DU PRODUIT


Numéro d'Article Pistor: 4868. Préparation en poudre concentrée pour pâte levée sucrée

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Poudre
Pays d'origine:	Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général	
Instructions de préparation	
Dosage:	30 %
Remarques:	500 g Perfect Quick, 1600 g farine de blé, 1000g de l'eau, 100 g levure

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Farine, Légèrement sucré	Odeur:	Farine
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Gris, Blanc
Structure:	Poudre, Fluide		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Sucre; Graisse de palme; Huile de colza; Sel; Produits de LACTOSÉRUM; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Arôme; Enzymes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1,955 kJ (467 kcal)
Matières grasses:	22,6 g
dont acides gras saturés:	10,8 g
Glucides:	61,0 g
dont sucres:	35,4 g
Protéines:	4,0 g
Sel (Na x 2,5):	5,6970 g

Numéro d'article: 10101482

Mise à jour : 25.03.2022

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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Oui
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
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	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Oui
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	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	Oui
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: ŒUF, SOJA.

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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
Convient au régime vegan: Non

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Moisissures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	12 - 25 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans l'emballage fermé et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 25 °C

Numéro d'article: 10101482	Mise à jour : 25.03.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net: 10 kg	Poids brut: 10,407 kg	Nombre de pièces: 1 Pce	
Emballage primaire			
Description: Flexible film	Matière: HDPE		
Emballage secondaire			
Description: Ruban adhésif	Matière: BOPP		
Description: Boîte	Matière: Ondulé		
Description: Etiquette	Matière: Papier		

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.