

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 09.06.2021

### Velumin

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10163682</b>
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8054
Autres	
Code EAN	7640108380296

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Produit de panification pour produit au beurre

#### DESCRIPTION DU PRODUIT




Améliorant de panification

NUMÉRO D'ARTICLE PISTOR: 4803  
Agent de cuisson à base de composants de lait. Pour des volumes plus importants et une meilleure friabilité des articles de petite boulangerie.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

#### CONSIGNES D'UTILISATION

**Application**  
100 - 150 g par litre d'eau  
4.5 - 5.0 % par rapport à la quantité de farine  
S'utilise comme le lait entier en poudre

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

Poids	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
	25 kg			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Pur, Goût de lait, Légèrement sucré	<b>Odeur:</b>	Pur, Goût de lait
<b>Aspect visuel:</b>	Poudre	<b>Couleur:</b>	Blanc, Jaunâtre
<b>Structure:</b>	Poudre fluide, Sans grumeaux		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

BABEURRE EN POUDRE(35%); POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Dextrose; Antiagglomérant: Phosphate tricalcique.

Numéro d'article: 10163682 Mise à jour : 09.06.2021

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.552 kJ	(371 kcal)
Matières grasses:	2,0 g	
dont acides gras saturés:	1,2 g	
Glucides:	64,0 g	
dont sucres:	64,0 g	
Protéines:	23,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,8750 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non		Oui
Blé	Non		Non
Seigle	Non		Non
Orge	Non		Non
Avoine	Non		Non
Épeautre	Non		Non
Froment khorasan	Non		Non
Crustacés et produits dérivés	Non		Non
Oeufs et produits dérivés	Non		Oui
Poissons et produits dérivés	Non		Non
Arachides et produits dérivés	Non		Non
Soja et produits dérivés	Non		Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui		Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non		Non
Amande	Non		Non
Noisette	Non		Non
Noix	Non		Non
Noix de cajou	Non		Non
Noix pécan	Non		Non
Noix du Brésil	Non		Non
Pistaches	Non		Non
Noix macadamia/du Queensland	Non		Non
Céleri et produits dérivés	Non		Non
Moutarde et produits dérivés	Non		Non
Sésame et produits dérivés	Non		Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *		Non
Lupin et produits dérivés	Non		Non
Mollusques et produits dérivés	Non		Non
* Selon le Règlement (UE) n° 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
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 ODAIOU et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

**DURABILITÉ**

Type:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	-------------------------------------	---------	------------------------------------

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

<b>Numéro d'article:</b> 10163682	<b>Mise à jour :</b> 09.06.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Matières grasses</b>				
Teneur en graisse:				Teichert
<b>Protéines</b>				
Teneur en protéines:		> 22,5 %		
<b>pH</b>				
pH:		6,2 - 6,8		Potentiométrie
<b>Teneurs</b>				
Teneur en eau:		< 5 %		Étuve

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	50 000				SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	10				SLMB
Moisissures:	/ g	100				SLMB
Levures:	/ g	100				SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	360 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
Humidité relative de stockage:	< 60 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière, Garder l'emballage fermé pendant le stockage.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	10 - 18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,22 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Sac	Matière:	Papier avec entrecouche PE		

**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.