

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 05.05.2021

Mix Florentin


CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163469
Société	
Code article	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8095
Autres	
Code EAN	7640108381095

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mélange de base en poudre pour florentin
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit semi-fini pour application en confiserie

Numéro d'Article Pistor: 778
Prémélange pour la confection rationnelle de florentins, nids d'abeilles, tranches aux amandes et aux noisettes ainsi que de tourtes aux noix.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Poudre
Pays d'origine:	Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Dosage: Nids d'abeilles: même quantité de Mix Florentin que d'amandes effilées Florentins: 200g de Mix Florentin, 100g d'amandes blanches effilées, 50g de cerises confites ou de fruits
Indications pour l'utilisation: Nids d'abeilles: Gicler légèrement avec de l'eau les morceaux de pâte aux 3/4 de la fermentation et saupoudrer le mélange. Florentins: Mélanger tous les ingrédients. Répartir dans des plaques à florentins ou dans des cercles (env. 25 g pour un diamètre de 9 cm). Température de cuisson: 190°C-200°C.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	5 kg			10 x 0,5 kg

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Miel, Sucré, Sans saveur étrangères	Odeur:	Typique, Sucré, Pas d'arrière-goût
Structure:	Poudre fluide	Couleur:	Beige

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Sirop de glucose (BLÉ); Palme; Miel destiné à l'industrie; POUDRE DE LAIT ENTIER; Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Arôme.

Numéro d'article: 10163469 Mise à jour : 05.05.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	2.106 kJ	(502 kcal)
Matières grasses:	23,4 g	
dont acides gras saturés:	10,3 g	
Glucides:	72,3 g	
dont sucres:	49,6 g	
Protéines:	0,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0230 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	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
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	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
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	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: GLUTEN, ŒUF, AMANDE, NOISETTE.			

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: 2-0999-19-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-817334					

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneur en eau:				, With evey delivery

Numéro d'article: 10163469	Mise à jour : 05.05.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				§64 LFGB L 01.00-5
Enterobacteriaceae:	/ g	500				ISO 21528-2
E. coli:	/ g	10				ISO 16649-2
Moisissures:	/ g	100				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	200				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	500				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				§64 LFGB L 00.00-55
Salmonella:	/ 25 g	Absent				§64 L00.00-52

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	360 Jrs
Température de stockage:	15 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	< 65 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière
Conseil de stockage:	Conserver dans l'emballage fermé et sec.
Remarques:	En raison de la composition du produit et la structure de la poudre, ce produit peut faire des grumeaux.
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5 kg	Poids brut:	5,44 kg
		Nombre de pièces:	10 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	PET, Aluminium, PE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton

INFORMATION LÉGALE

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

DÉCLARATION

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
