

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 05.05.2021

Cremona Verda 10%

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10242925 |
| Société | |
| Code article | |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 2552 |
| Autres | |
| Code EAN | 7640108385581 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Margarine de pâtisserie avec 10% de beurre, en partie hydrogénée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Margarine

Numéro d'article Pistor: 18802

Margarine végétale de pâtisserie avec 10% de beurre, partiellement hydrogénée, sans palme.
Pour la fabrication de crèmes de base, masse battues, pâtes brisées, sucrées, sablées et tresses.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Cremona Verda 10% devrait traiter chez 20-24°C. La température idéale pour le traitement peut varier dépendant de l'usage. Cremona Verda 10% est bien susceptible pour une crème de base.

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|-------|----------|------------|---------|----------|
| Poids | 10.000 g | | | |

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Légèrement beurre
Structure: Homogène
Odeur: Légèrement beurre
Couleur: Jaune clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Graisse de coco; Huiles végétales: Huile de colza HOLL, Huile de colza, totalement hydrogénée; Eau; BEURRE (10%); Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras; Acidifiant: Acide citrique; Arôme naturel.

Numéro d'article: 10242925

Mise à jour : 05.05.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

| | | |
|---------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 2.960 kJ | (720 kcal) |
| Matières grasses: | 79,0 g | |
| dont acides gras saturés: | 54,0 g | |
| Glucides: | 0,0 g | |
| dont sucres: | 0,0 g | |
| Protéines: | 0,0 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,0000 g | |
| Remarques: | Calculé | |

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 |
| 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) | 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 | 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: | 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 |

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10242925 | Mise à jour : 05.05.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

INFORMATION CHIMIQUE

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

INFORMATION PHYSIQUE

| | Cible | Intervalle | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|------------------------|-------|------------|----------------|----------------------|
| 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 | 1 000 | | | | SLMB |
| Enterobacteriaceae: | / g | 10 | | | | SLMB |
| Coliformes: | / g | Non détectable | | | | SLMB |
| E. coli: | / g | Non détectable | | | | SLMB |
| Moisissures: | / g | 100 | | | | SLMB |
| Levures: | / g | 100 | | | | SLMB |
| Staphylococcus aureus: | / g | 10 | | | | SLMB |
| Salmonella: | / 25 g | Non détectable | | | | SLMB |

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 |

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution | | | |
|------------------------|-----------|-------------|-----------|
| Poids net: | 10 kg | Poids brut: | 10,210 kg |
| Tranchage (Margarine): | Oui | Quantité: | 5 |
| Emballage primaire | | | |
| Description: | Emballage | Matière: | PE |
| Emballage secondaire | | | |
| Description: | Boîte | | |

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> |
|---|