

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 05.05.2021

Verda Ferme coupée**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163551
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2765
Autres	
Code EAN	7640108382344

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Graisse de friture végétale, partiellement hydrogénée

DESCRIPTION DU PRODUIT

Matière grasse végétale

Numéro d'Article Pistor: 4769

Graisse à frire pourment végétale convient à la confection des toutes les sortes des produits frits.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION**Application**

A chaque remplissage de la friteuse, faire fondre la quantité nécessaire de Verda Ferme pour recouvrir les éléments chauffants. Ensuite, ajouter Verda Ferme sous forme solide...Température optimale de friture 170-180°C.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Gras, Pas d'arrière-goût	Odeur:	Typique, Non rance, Pas d'arrière-goût
Aspect visuel:	Solide, Tranches	Couleur:	Blanc, Jaunâtre
Structure:	Homogène, Solide		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huiles végétales: Huile de colza HOLL, Huile de colza, totalement hydrogénée; Graisse de coco; Antioxydant: Extrait riche en tocophérols, Esters d'acides gras de l'acide ascorbique, Acide citrique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	3.700 kJ	(900 kcal)
Matières grasses:	100,0 g	
dont acides gras saturés:	57,0 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0000 g	

Numéro d'article: 10163551 Mise à jour : 05.05.2021

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	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	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:	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>	

INFORMATION CHIMIQUE

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

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Slip point: Solides à 20 °C (N20): Solides à 30 °C (N30):				

Numéro d'article: 10163551

Mise à jour : 05.05.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100				SLMB
Quantité totale de germes:	/ g	100 000	10.000			SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	10				SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	100	10			SLMB
Coliformes:	/ g	Non				SLMB
		déTECTABLE				
E. coli:	/ g	Non				SLMB
		déTECTABLE				
E. coli:	/ g	100	10			SLMB
Moisissures:	/ g	100				SLMB
Moisissures:	/ g	1 000	100			SLMB
Levures:	/ g	100				SLMB
Levures:	/ g	1 000	100			SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	10				SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non				
		déTECTABLE				
Salmonella:	/ 25 g	Non				SLMB
		déTECTABLE				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	360 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:	10,210 kg
Tranchage (Margarine):	Oui	Nombre de pièces:	2 Pce
Remarques:	5 x 1 kg		
Emballage primaire			
Description:	Emballage	Matière:	PE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	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.