## **FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER

dedicated to delight

Mise à jour : 05.05.2021

# PLT Verda Margarine pour pâtisserie

## CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article		
Baker & Baker numéro d'article	10185677	
Société	Code article	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8240	
Autres		
Code EAN	7640108383068	

## **DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

Dénomination de la denrée alimentaire:

Margarine végétale non hydrogénée pour crèmes, masses battues, tresses, pâtes sablées et sucrées.

#### **DESCRIPTION DU PRODUIT**



Margarine végétale

Numéro D'article Pistor: 11018

Margarine végétale de pâtisserie, non hydrogénée et sans palm, pour la confection de crèmes, masses fouettées, pâtes brisées, sucrées, à milanais et râpées ainsi que pâtes levées.

#### **INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Pays d'origine: Suisse

# **CONSIGNES D'UTILISATION**

Application

PLT Verda Margarine pour la pâtisserie devrait traiter chez 20-24°C. La température idéale pour le traitement peut varier dépendant de l'usage.

#### **DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	10 kg			2 dés à 5 kg

#### **INFORMATION SENSORIELLE**

Goût: Typique, Légère note noisette, Légèrement Odeur: Typique, Goût de Noix, Légèrement beurre, Non rance,

beurré, Non rance, Pas d'arrière-goût Pas d'arrière-goût

 Aspect visuel:
 Surface lisse
 Plasticité:
 Léger, crêmeux

 Structure:
 Homogène, Court, Crémeux
 Couleur:
 Blanc cassé

#### **DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Matières grasses végétales: Karité, Noix de coco; Eau; Huile de colza; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine de tournesol, Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras; Sel; Acidifiant: Acide lactique; Arôme naturel.



# PLT Verda Margarine pour pâtisserie

Numéro d'article: 10185677 Mise à jour : 05.05.2021

#### **INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit (707 kcal) Énergie: 2.960 kJ Matières grasses: 80,0 g dont acides gras saturés: 50,0 g 0,0 g Glucides: 0,0 g dont sucres: 0,0 g Protéines: Sel (Na x 2,5): 0,0500 g Remarques:

## **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					
Blé	Non	Oui					
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	Non					
Poissons et produits dérivés	Non	Non					
Arachides et produits dérivés	Non	Non					
Soja et produits dérivés	Non	Oui					
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	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	Oui					
Sésame et produits dérivés	Non	Non					
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10	0 PPM *	Non					
mg/l							
Lupin et produits dérivés	Non	Non					
Mollusques et produits dérivés	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.

#### INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

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.

# **INFORMATION CHIMIQUE**

В

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



# PLT Verda Margarine pour pâtisserie

 Numéro d'article:
 10185677
 Mise à jour :
 05.05.2021

# **INFORMATION PHYSIQUE**

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

# **INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	М	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000	10.000			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100	10			ISO 21528
E. coli:	/ g	100	10			ISO 16649
Moisissures:	/ g	1 000	100			SLMB
Levures:	/ g	1 000	100			SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO 6888
Salmonella:	/ 25 g	Non				
	_	détectable				

# 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

Conditions de transport

Température de transport: 10 - 18 °C

## **INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distributio	n				
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,190 kg	Nombre de pièces:	2 Pce
Emballage primaire					
Description:	Emballa	ge	Matière:	HDPE	
Emballage seconda	iire				
Description:	Enrouler		Matière:	Carton non couché	

## **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.

Imprimé le: 05.05.2021 Page 3 de 3 SAP ID: 001000341551