

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 10.11.2021

Mix Helvetia seigle 100%

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163502
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8100
Autres	
Code EAN	7640108382610

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Prémélange pour pains de seigle, Teneur seigle: 87%

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 12866
Helvetia seigle Mix 100% pur pain de seigle sans adjonction de froment.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

1300 g Mix Helvetia seigle 100%, 1000 g d'eau et 16 g de levure.
Mélanger tous les ingrédients dans un pétrin à spirale pendant 5-6 min. en 1ère vitesse et ensuite 1-2 min. en 2ième vitesse. Température de la pâte 22-24 °C, fermentation intermédiaire 20 - 30 min, bouler la pâte (450 g), puis tourner la fermeture dans la farine de seigle et la pose vers le haut, fermentation 15-20 h à 5 °C et 75 % h.r., température du four env. 220 °C, enfourner avec de la vapeur, ouvrir le tirage après 20 min., durée de cuisson env. 40-50 min.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Céréales et graines typiques, Légèrement sucré, Légèrement comme de la farine	Odeur:	Légèrement comme de la farine, Typique
Structure:	Poudre	Couleur:	Blanc, Brun clair, Gris clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE SEIGLE; FARINE DE SEIGLE PRÉGÉLATINISÉ; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ (SEIGLE ENTIER; Culture starter); POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; Flocons de pomme de terre (Flocons de pomme de terre; Conservateur: MÉTABISULFITE DE SODIUM); Huile de colza; Sel iodé
Acidifiant: Acide lactique, Lactate de calcium; Enzymes.

Numéro d'article: 10163502

Mise à jour :

10.11.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.464 kJ	(347 kcal)
Matières grasses:	3,6 g	
dont acides gras saturés:	0,4 g	
Glucides:	68,3 g	
dont sucres:	6,6 g	
Protéines:	7,7 g	
Sel (Na x 2,5):	1,8700 g	

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Oui		
Orge	Non		
Avoine	Non		
Épeautre	Non		
Froment khorasan	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	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	Oui	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	15 PPM *	Oui	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	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.

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: Non

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneurs				
Teneur en eau:		9 - 13 %		ICC 110

Numéro d'article: 10163502

Mise à jour : 10.11.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Enterobacteriaceae:	/ g	30 000	5.000	5	2	SLMB
E. coli:		10	0	5	1	SLMB
Moisissures:	/ g	10 000	2.000	5	2	SLMB
Levures:	/ g	10 000	1.000	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB
Listeria monocytogenes:	/25 g	Non détectable				
Coagulase positive staphylococci:	/ g	100	10	1	5	

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 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:	25 kg	Poids brut:	25,175 kg
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier, PE
Emballage secondaire			
Description:	Film rétractable		

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.