

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 25.01.2022

Mix Rustique 20%

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163647
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8127
Autres	
Code EAN	7640108380708

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Prémélange pour pains spéciaux
--	--------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor:763

Prémélange à base de farine de seigle foncée pour la confection de pains spéciaux rustiques et de petite boulangerie.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Suisse
-----------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
20 % de Mix Rustique, 80 % de farine de froment. Pétrir tous les ingrédients lentement et correctement. Température de la pâte: env. 25 °C Fermentation intermédiaire: 20 min. Température du four: 230 °C	
Dosage:	
Remarques:	320 g Mix Rustique 20%, env. 1300 g de farine bise ou de farine mi-blanche, env. 1000 g d'eau, 80 g Levure

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE SEIGLE; Sel iodé; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; LEVAIN DÉSHYDRATÉ DE BLÉ (FARINE DE BLÉ; Culture starter); FARINE DE SEIGLE PRÉGÉLATINISÉ; FARINE DE BLÉ PRÉGÉLATINISÉE; FARINE D'ORGE MALTÉE; Acidifiant: Acide citrique.

Numéro d'article: 10163647

Mise à jour :

25.01.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.260 kJ	(298 kcal)
Matières grasses:	1,1 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
Glucides:	60,0 g	
dont sucres:	9,4 g	
Protéines:	7,8 g	
Sel (Na x 2,5):	10,1500 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	Oui		
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		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	0 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: SOJA.			
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: 10163647

Mise à jour : 25.01.2022

INFORMATION CHIMIQUE

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

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Moississures:	/ 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				SLMB
Coagulase positive staphylococci:	/ g	100	10	5	1	

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	15 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	60 %
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:	25,18 kg
Emballage primaire	
Description:	Sac
Matière:	Papier avec entrecouche 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.