

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Mise à jour : 02.08.2022
VANI-pur 25kg		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10241599
Société	Code article
Baker & Baker FRANCE SARL	16809
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8212
Autres	
Code EAN	3040409168090
Code CN (EU)	21069098

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid.
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

	
Préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid.	

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	France
-----------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
Rendre les ingrédients lisses en les battant env. 1 min. à basse vitesse et après 3 minutes à moyenne vitesse dans la batteuse. Après quelques minutes, la crème est prête à être utilisée. Elle supporte la cuisson et peut être congelée. Elle se laisse bien mélanger avec de la crème chantilly ou de la crème pâtissière à fouetter.	
Dosage:	
Remarques:	Délayer 400-450 g de Vani-pur dans 1 L d'eau froide.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Vanille, Lait	Odeur:	Vanille, Lait
Aspect visuel:	Poudre fine	Couleur:	Blanc, Crème

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Amidon modifié; Poudre de LAIT entier; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Poudre de LAIT écrémé; Blanc d'ŒUF de poules élevées en plein air en poudre; Extrait de carotte; Arôme naturel.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Energie:	1.662 kJ	(392 kcal)
Matières grasses:	2,8 g	
dont acides gras saturés:	1,8 g	
Glucides:	83,9 g	
dont sucres:	51,9 g	
Protéines:	7,4 g	
Sel (Na x 2,5):	0,3891 g	

Numéro d'article:	10241599	Mise à jour :	02.08.2022
-------------------	----------	---------------	------------

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	Non	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	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	Oui
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	5 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 étiquetée.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: GLUTEN.

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

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Moisissures:	/ g	500				NF V08-036
Levures:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/ 25 g	Absent				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				AES 10/03-09/00

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	< 30 °C
Conseil de stockage:	A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30°C., Consommer rapidement après ouverture.
Conditions de transport	
Température de transport:	< 30 °C

Numéro d'article:	10241599	Mise à jour :	02.08.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,17 kg
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier

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.