

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 22.03.2022

Vegan Cake & Muffin

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10243561**

Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040031273
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040031273
Baker & Baker MAGYARORSZÁG KFT	7123048
Baker & Baker POLSKA SP Z O.O.	202275
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	3127

Autres

Code EAN 4017040031273
Code CN (EU) 1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Mix pour la confection de cakes et muffins

DESCRIPTION DU PRODUIT



Mix pour la confection de pâte de cake vegan

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Poudre
Pays d'origine: Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Dosage:
Remarques: 1000g Mix + 400g Eau + 350g huile

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique
Aspect visuel: Poudre
Odeur: Typique
Couleur: Jaunâtre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Sucre; Humectant: Sorbitol; Farine de riz; Farine de maïs; Poudre à Lever: Glucono-delta-lactone, Carbonates de sodium, Diphosphates; Dextrose; Amidon; Arôme naturel; Arôme naturel citron avec d'autres arômes naturels; Sel; Extrait de carotte; Curcuma.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.462 kJ	(345 kcal)
Matières grasses:	0,6 g	
dont acides gras saturés:	0,0 g	
Glucides:	79,6 g	
dont sucres:	31,4 g	
Protéines:	7,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,129 g	

Numéro d'article: 10243561 Mise à jour : 22.03.2022

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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
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)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
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	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	3 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Oui	Oui
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: SOJA, ŒUF, FRUITS À COQUE, LUPIN, LAIT / LACTOSE.			

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

 Halal: Oui - certifié
 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 MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Moisissures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS
		délectable				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	12 - 25 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans l'emballage fermé et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 25 °C

Numéro d'article: 10243561	Mise à jour : 22.03.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 10 kg	Poids brut: 10,096 kg
-------------------------	------------------------------

Emballage primaire

Description: Sac	Matière: Papier, HDPE
-------------------------	------------------------------

Emballage secondaire

Description: Étiquette	Matière: Papier
-------------------------------	------------------------

Description: Étiquette	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.