

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 16.12.2022

Velumin Maximal

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10213890
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8163
Autres	
Code EAN	7640108383594

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Produit de panification pour produit au beurre
--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT




Numéro D'article Pistor: 18271
Agent de cuisson à base de composants de lait, pour des confections de boulangerie au beurre. Pour des volumes plus importants et une meilleure friabilité

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
100 - 150 g par litre d'eau. 4.5 - 5.0 % par rapport à la quantité de farine

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Lait, Légèrement aigre, Légèrement sucré	Odeur:	Lait
Structure:	Poudre fluide	Couleur:	Légèrement jaunâtre, Blanc

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Poudre de LACTOSÉRUM doux; Dextrose; LACTOSE; BEURRE clarifié; Antiagglomérant: Phosphates de calcium.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit			
Energie:	1.533 kJ	(366 kcal)	
Matières grasses:	1,5 g		
dont acides gras saturés:	0,8 g		
Glucides:	79,6 g		
dont sucres:	79,6 g		
Protéines:	6,3 g		
Sel (Na x 2,5):	0,7500 g		

Numéro d'article: 10213890 Mise à jour : 16.12.2022

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	Non	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non		
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	0 PPM *	Oui	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
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: 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

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

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneurs				
Teneur en eau:		3 - 6 %		ICC 110

Numéro d'article: 10213890

Mise à jour : 16.12.2022

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	50 000	5.000	5	2	SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	100	10	5	2	SLMB
E. coli:		10				SLMB
Moisissures:	/ g	100	10	5	2	SLMB
Levures:	/ g	100	10	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.