

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

21.01.2023

Brotstabil

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10085381
Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040313256
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	31325
Autres	
Code EAN	4017040313256
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Améliorant pour la cuisson des pains
--	--------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Améliorant en poudre visant à accroître la stabilité de la pâte et le volume des produits cuits

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Poudre
Pays d'origine:	Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation	
Dosage:	1,5 - 2,5 % pour farine

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Légèrement acide	Odeur:	Farine
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Beige clair
Structure:	Poudre fine		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Gluten de BLÉ; Farine de SEIGLE; Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes; (Farine de BLÉ).
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1.600 kJ (378 kcal)
Matières grasses:	4,0 g
dont acides gras saturés:	0,8 g
Glucides:	25,2 g
dont sucres:	1,6 g
Protéines:	58,6 g
Sel (Na x 2,5):	0,0870 g

Numéro d'article: 10085381

Mise à jour :

21.01.2023

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	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khurasan	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	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	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
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: ŒUF, SOJA, 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

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
Moississures:	/ 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	détectable			§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage

Date de durabilité minimale: 630 Jrs
Température de stockage: 12 - 25 °C
Humidité relative de stockage: < 65 %
Conseil de stockage: Conserver dans l'emballage fermé et sec.

Conditions de transport

Température de transport: 2 - 25 °C

Numéro d'article: 10085381

Mise à jour :

21.01.2023

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**Unité de distribution**

Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,165 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
------------	-------	-------------	-----------	-------------------	-------

Emballage primaire

Description:	Sac
--------------	-----

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.