

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	<b>BAKER&amp;BAKER</b> dedicated to delight	
		Mise à jour : 24.01.2023
Meister eisella pomme		

## CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10160038</b>
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	71024
Autres	
Code EAN	4002715710249
Code CN (EU)	20089949

## DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Fruits secs pour garniture
--	----------------------------

## DESCRIPTION DU PRODUIT

	
Préparation en poudre pour garniture avec des morceaux de pommes déshydratés	

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Poudre
Pays d'origine:	Allemagne

## INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Fruité, Sucré, Légèrement aigre	Odeur:	Fruité, Sucré, Légèrement aigre
Aspect visuel:	Poudre avec des pièces	Couleur:	Beige clair

## DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Morceaux de pommes séchées, SULFURÉS 48%; Sucre; Amidon modifié; Poudre de pomme 5,2%; Épaississant: Carraghénanes; Acidifiant: Acide citrique; Dextrose; Correcteur d'acidité: Phosphates de calcium; Arôme; Extrait de carotte; Curcuma.
--

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.546 kJ	(365 kcal)
Matières grasses:	0,5 g	
dont acides gras saturés:	0,1 g	
Glucides:	84,4 g	
dont sucres:	65,8 g	
Protéines:	0,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,423 g	

Numéro d'article: 10160038

Mise à jour : 24.01.2023

## INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	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	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	147 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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: GLUTEN, ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE, SÉSAME, FRUITS À COQUE.			

## 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, œuf): 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	100 000				ISO 4833, §64 LFGB L 00.00-88
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				ISO 21528-2, §64 LFGB L 05.00-5
Coliformes:	/ g	10				§64 LFGB L 01.00-3
Moisissures:	/ g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	10 000				ISO 6611, ISO 21527-1, §64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932, §64 LFGB L 01.00-72
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1, §64 LFGB L 00.00-55, AFNOR 3M 01/9-04/03
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002, §64 LFGB L 00.00-66
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	Non détectable				ISO 11290-1, AFNOR BIO-12/09-07/02

<b>Numéro d'article:</b>	10160038	<b>Mise à jour :</b>	24.01.2023
--------------------------	----------	----------------------	------------

## INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

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

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

<b>Unité de distribution</b>			
<b>Poids net:</b>	10 kg	<b>Poids brut:</b>	10,818 kg
		<b>Nombre de pièces:</b>	1 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
<b>Description:</b>	Film	<b>Matière:</b>	LDPE
<b>Emballage secondaire</b>			
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier

## INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.
--

## DÉCLARATION

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
---