

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

16.02.2023

Vallese

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10139436

Société

MARGO - B&B SCHWEI

Code article

1420

Autres

Code EAN

8030141000012

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Garniture végétale foisonnante, non sucrée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Produit semi-fini pour application en confiserie

Numéro D'article Pistor: 18212

Matière grasse végétale foisonnante, non sucrée.

Produit semi-fini pour un usage professionnel en cuisine et boulangerie. Produit stérilisé UHT.

Le goût neutre, frais et délicat apporte de la flexibilité dans toutes les applications et fait de VALLESE le produit idéal pour toutes les utilisations dans lesquelles une crème est nécessaire

Ce produit est une base parfait pour la préparation de mousses, bavares, semifreddo. Il peut aussi être utilisé pour des sauces à la viande et des soupes à la crème. Lorsqu'il est fouetté, le produit peut remplacer le beurre dans les mousses salées et les canapés. Quand il est fouetté avec du sucre, il peut être mélangé à de la crème pâtissière en tant que fourrage.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Italie

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Pour un meilleur foisonnement, réfrigérer à 5-8°C pendant au moins 12 heures avant utilisation. Verser le contenu dans un récipient frais et propre. Fouetter jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Typiquement, 2 litres de VALLESE dans un récipient de capacité de 9 litres fouetté à vitesse élevée prendront environ 4-6 minutes à obtenir la consistance désirée. Faire attention au surfoisonnement.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Caractéristiques, Pas d'arrière-goût, Typique

Aspect visuel: Typique, Liquide visqueux

Structure: Typique

Odeur:

Couleur:

Typique, Pas d'arrière-goût, Caractéristiques

Typique

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Palmiste totalement hydrogénée; BABEURRE en poudre; Émulsifiant: Lécithines, Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras; Stabilisant: Gomme de guar, Farine de graines de caroube.

Numéro d'article: 10139436

Mise à jour :

16.02.2023

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.071 kJ	(260 kcal)
Matières grasses:	25,9 g	
dont acides gras saturés:	25,3 g	
Glucides:	4,0 g	
dont sucres:	4,0 g	
Protéines:	2,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,105 g	

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	Non	Non
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	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	Non	Non
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	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
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: -.			
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

Halal:	Oui - certifié
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	0				

Numéro d'article: 10139436

Mise à jour : 16.02.2023

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage

Date de durabilité minimale: 182 Jrs
Température de stockage: 2 - 10 °C
Conseil de stockage: À conserver dans un endroit frais et sec., Ne pas congeler
Remarques: La qualité de foisonnement peut être affectée négativement par un stockage à une température supérieure à 10°C

Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)

Durée de conservation: 3 Jrs
Température de stockage: 2 - 10 °C

Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)

Durée de conservation: 3 Jrs
Température de stockage: 2 - 10 °C

Conditions de transport

Température de transport: 2 - 10 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net: 6,090 kg Poids brut: 6,366 kg Nombre de pièces: 6 Pce

Emballage primaire

Description: Bande déchirable Matière: Papier, PE, Aluminium

Emballage secondaire

Description: Boîte Matière: Carton

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.