FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 02.03.2023

Urgetreide Dekor

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	**10225017**
Société	**Code article**
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2288
Autres	
Code EAN	4017040022882
Code CN (EU)	1104199900

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Mélange de décoration premium pour la mise en valeur du pain et des pâtisseries

DESCRIPTION DU PRODUIT

margo CSM INGREDIENTS

Mélanges

Numéro d'Article Pistor: 18518.
Urgetreide-Dekor est un mélange de flocons de khorasan, de graines de lin jaune, de graines de tournesol, de gruau d'engrain et de gruau d'épeautre.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Pays-Bas

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	5.000 g			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	**Odeur:**	Typique
Aspect visuel:	Semences, Flocons	**Couleur:**	Beige, Brun clair, Marron, Gris
Structure:	Typique, Graines		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FLOCONS DE KHORASAN (50 %); Graines de lin jaune (20 %); Graines de tournesol (20 %); GRUAU DE ENGRAIN (5 %); GRUAU DE AMIDON NIER (5 %).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.790 kJ	(426 kcal)
Matières grasses:	18,8 g	
dont acides gras saturés:	2,0 g	
Glucides:	41,8 g	
dont sucres:	0,9 g	
Protéines:	15,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0508 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	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	Oui	Oui	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Non	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Oui
Noix pécan	Non	Non	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Oui
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	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: SOJA, SÉSAME.

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.

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: 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 CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Teneurs				
Teneur en eau:		<= 15 %		

Urgetreide Dekor

Numéro d'article:	10225017	Mise à jour :	02.03.2023

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**	10				ISO 16649
Moisissures:	**/ g**	10 000				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	**/ g**	10 000				§64 LFGB L 01.00-37
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:	365 Jrs
Température de stockage:	15 - 25 °C
Humidité relative de stockage:	60 %
Conseil de stockage:	Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Au sec, Ambiante

Conditions de transport

Température de transport:	10 - 25 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution

Poids net:	10 kg	**Poids brut:**	10,58 kg

Emballage primaire

Description:	Sac en papier multicouches à revêtement intérieur PE	**Matière:**	Papier avec entrecouche PE

Emballage secondaire

Description:	Boîte	**Matière:**	Carton
Description:	Etiquette	**Matière:**	Papier
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.