

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 22.03.2022

V-2000

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10064494**

Société Code article

Baker & Baker FRANCE SARL 58875
MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8153

Autres

Code EAN 7640108381699
Code CN (EU) 21069098

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid aromatisée goût vanille.

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 772

Préparation en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid aromatisée goût vanille. Contient de la matière grasse végétale.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Poudre
Pays d'origine: France

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

SPÉCIAL: V-2000 ne doit pas être mise en contact avec de la farine. Les crèmes à délayer à froid y sont sensibles et de ce fait ne s'épaississent plus suffisamment.

Dosage:

Remarques: DOSAGE: Délayer 400 g de V-200 dans 1 l d'eau froide.

INDICATIONS CONCERNANT L'UTILISATION: Remuer intensivement pendant 3 minutes avec le machine à remuer. Après quelques minutes, la crème est prête à être utilisée. Elle supporte la cuisson et peut être congelée. Elle se laisse bien mélanger avec de la crème chantilly ou de la crème pâtissière à fouetter.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Vanille, Lait Odeur: Lacté, Vanille
Aspect visuel: Poudre fine Couleur: Blanc, Crème
Structure: Poudre fine

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Amidon modifié; Poudre de LAIT entier; Poudre de LAIT écrémé; Stabilisant: Acétate de calcium, Diphosphates, Phosphate s de sodium; Matières grasses végétales: Noix de coco totalement hydrogénée, Palme totalement hydrogénée, Palmiste; Huile de coco; Sirop de glucose; Sel; Émulsifiant: Esters acétiques des mono- et diglycérides d'acides gras; Protéine de LAIT; Arôme (contient du LAIT); Colorant: Caroténoïdes, Riboflavines.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.692 kJ	(399 kcal)
Matières grasses:	3,4 g	
dont acides gras saturés:	2,6 g	
Glucides:	86,8 g	
dont sucres:	62,1 g	
Protéines:	4,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,829 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	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
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	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
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	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	5 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, ŒUF.

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

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
 Convient au régime vegan: Non

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Couleur:				
Couleur:				
Couleur:				

Numéro d'article: 10064494 Mise à jour : 22.03.2022

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Moisissures:	/ g	500				NF V08-036
Levures:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/ 25 g	Absent				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				AES 10/03-09/00

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	< 30 °C
Conseil de stockage:	A conserver à l'abri de l'humidité, de la lumière directe et de la chaleur excessive, de préférence en dessous de 30°C., Consommer rapidement après ouverture.
Conditions de transport	
Température de transport:	< 30 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,17 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE
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.