

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 31.03.2022

Mix Vitakorn 40 %

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10178562**

Société **Code article**

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8156

Autres

Code EAN 9005676881565
Code CN (EU) 1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Mélange pour pain

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 3781.
Mélange spécial pour pains avec du yaourt et des épices pour la confection de pains spéciaux et de barres de pain.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Poudre
Pays d'origine: Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Dosage: 40 % pour farine

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Malt, Épicé Odeur: Aromatique
Aspect visuel: Poudre contenant des céréales et graines Couleur: Marron

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Graines de tournesol; Flocons d'ÉPEAUTRE entier; Flocons de pomme de terre (contient des SULFITES); Préparation fermentescible à base de BLÉ; YAOURT écrémé en poudre (6 %); Graines de citrouille; Sel; Huile de colza; Farine de malt de SEIGLE; Gluten de BLÉ; Sucre; Stabilisant: Gomme de guar; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Farine d'ORGE maltée grillée; Epices; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

Numéro d'article: 10178562

Mise à jour :

31.03.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.660 kJ	(395 kcal)
Matières grasses:	13,3 g	
dont acides gras saturés:	2,0 g	
Glucides:	47,8 g	
dont sucres:	5,8 g	
Protéines:	17,7 g	
Sel (Na x 2,5):	4,936 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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Oui	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Oui	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)	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	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	5 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
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: CEUF, SOJA, SÉSAME.

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 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
Moisissures:	/ 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

Numéro d'article: 10178562	Mise à jour : 31.03.2022
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,159 kg
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Description:	Étiquette	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.