

**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**

MARGO - B&amp;B SCHWEIZ AG

**Code article**

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
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
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**

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

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

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