

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 22.02.2023

American Cake & Muffin

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10101902
Société	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Code article 89641
Autres	
Code EAN	4017040896414

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Préparation en poudre pour pâtisserie
--	---------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 18370
Poudre fluide et légère pour la fabrication de muffins et de gâteaux typiquement américains

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Poudre
Pays d'origine:	Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général
Mélanger 3000 g American Cake & Muffin, 1100 g oeuf entier, 1050 g d'huile et 650 g d'eau dans planétaire (Biplex) Pétrin à vitesse moyenne d'un mélange lisse. Poids par litre environ 1000 - 1100 g.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Sucré, Sans saveur étrangères, Pas renfermé	Odeur:	Neutre, Pas d'odeurs étrangères, Légèrement vanillé, Pas renfermé
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Brun clair
Structure:	Poudre fluide		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Farine de BLÉ (Farine de BLÉ; Carbonate de calcium; Niacine; Fer; Thiamine); Amidon modifié; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Esters de propane-1,2-diol d'acides gras; Gluten de BLÉ; Produits de LACTOSÉRUM; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium, Tartrates de potassium; Sel; Palme; Huile de colza; Arôme naturel de vanille.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1.739 kJ (411 kcal)
Matières grasses:	5,3 g
dont acides gras saturés:	2,8 g
Glucides:	84,6 g
dont sucres:	46,2 g
Protéines:	5,3 g
Sel (Na x 2,5):	1,8770 g

Numéro d'article: 10101902

Mise à jour : 22.02.2023

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	Non	Oui
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	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	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Oui
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	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	4 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: SOJA, ŒUF.

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:	Huile de palme	Valeur:	100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement:	Mass balance
-------	----------------	---------	-------	------------------------------------	--------------

 Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org.
 RSPO ID: 2-1223-21-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-831157

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	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: 10101902	Mise à jour : 22.02.2023
-----------------------------------	---------------------------------

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:	15 kg	Poids brut:	15,12 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE
Emballage secondaire			

INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.
--

DÉCLARATION

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
