

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 09.03.2023

### Unser Ulmer à base de malt

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10116594</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH MARGO - B&B SCHWEIZ AG	<b>Code article</b> 4002715750917 75091
<b>Autres</b>	
Code EAN	4002715750917

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Améliorant
--	------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 18689  
Améliorant pour petits pains au blé produits par interruption de fermentation ou processus de retardement.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Poudre
Pays d'origine:	Allemagne

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Instructions de préparation</b>	
Dosage:	3,5 - 4 % pour farine

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Sucré, Malt, Légèrement aigre	<b>Odeur:</b>	Malt
<b>Aspect visuel:</b>	Poudre	<b>Couleur:</b>	Beige
<b>Structure:</b>	Écoulement libre		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Extrait d'ORGE malté; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Stabilisant: Gomme de guar; Sucre; Dextrose; Farine de BLÉ; Correcteur d'acidité: Diphosphates; Farine maltée grillée (ORGE; BLÉ); Semoule de BLÉ; Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzyme.

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
<b>Énergie:</b>	1.615 kJ	(385 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	13,8 g	
dont acides gras saturés:	10,8 g	
<b>Glucides:</b>	52,8 g	
dont sucres:	31,2 g	
<b>Protéines:</b>	4,0 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	4,3250 g	

Numéro d'article: 10116594

Mise à jour : 09.03.2023

**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	Non	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	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)	Non	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	Non	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	1 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: ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE.

**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: 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 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

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 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

<b>Numéro d'article:</b> 10116594	<b>Mise à jour :</b> 09.03.2023
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
<b>Poids net:</b> 25 kg	<b>Poids brut:</b> 25,161 kg	<b>Nombre de pièces:</b> 1 Pce	
<b>Emballage primaire</b>			
<b>Description:</b> Sac	<b>Matière:</b> Papier, HDPE		
<b>Emballage secondaire</b>			
<b>Description:</b> Etiquette	<b>Matière:</b> Papier		

**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>
---