

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

11.02.2023

Marguerite Miroir Neutre

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10190992

Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

1449

Autres

Code EAN

4017040014498

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Glaçage neutre

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 18360

Glaçage thixotrope, neutre, prêt à l'emploi, stable à la congélation / décongélation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Pays-Bas

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Utilisation sur surface plane : Prélever directement du seau et détendre délicatement pour ne pas incorporer.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:
Structure:

Sucré
Typique

Odeur:
Couleur:

Neutre
Incolore

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sirop de glucose-fructose; Eau; Humectant: Glycérol; Sucre; Épaississant: Pectines; Correcteur d'acidité: Acide citrique, Citrates de sodium.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.046 kJ (247 kcal)
Matières grasses:	0,0 g
dont acides gras saturés:	0,0 g
Glucides:	64,5 g
dont sucres:	46,0 g
Protéines:	0,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,2863 g

Numéro d'article: 10190992

Mise à jour :

11.02.2023

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)				
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Non	Non	Oui
Blé	Non	Non	Non	Oui
Seigle	Non	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non	Non
Froment khurasan	Non	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non	Non
Noix	Non	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	6 PPM *	Non	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non	Non

* Selon le Règlement (UE) n° 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: -

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: 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 CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
pH				
pH:	3,6	3,3 - 3,9		pH-mètre

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Rhéologie				
Viscosité: 20 °C:	15.000	10.000 - 20.000		Brookfield spindle 93
Autres				
Brix:	63 deg	60 - 66 deg		Refractomètre 20 °C

Numéro d'article: 10190992

Mise à jour :

11.02.2023

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Moissisures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				
Salmonella:	/ 25 g	Absent				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**Conditions de stockage**

Date de durabilité minimale: 365 Jrs
Température de stockage: 18 - 22 °C
Conseil de stockage: Après ouverture, conservation limitée, Stocker le produit dans un endroit frais et sec, à consommer rapidement., Garder l'emballage fermé pendant le stockage.

Conditions de transport

Remarques: Ambient

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5 kg	Poids brut:	5,203 kg
Emballage primaire			
Description:	Seau	Matière:	PP
Description:	Film	Matière:	PET, Copolymère de polypropylène (PPC)
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Couvercle	Matière:	PP

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.