

## 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 &amp; Baker numéro d'article

10190992

## Société

MARGO - B&amp;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: Sucré  
Structure: TypiqueOdeur: Neutre  
Couleur: 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                 | Oui   |
| Blé  | Non     | Non                 | Oui   |
| Seigle   | Non     | Non                 | Non   |
| Orge   | Non     | Non                 | Oui   |
| Avoine   | Non     | Non                 | Non   |
| Épeautre   | Non     | Non                 | Non   |
| Froment khorasan   | Non     | Non                 | Non   |
| 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                 | Non   |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l | 6 PPM * | Non                 | Oui   |
| Lupin et produits dérivés  | Non     | Non                 | Non   |
| Mollusques et produits dérivés   | 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     |   |   |        |                     |
| Moisissures:               | / g    | 100    |   |   |        |                     |
| Levures:                   | / g    | 100    |   |   |        |                     |
| Salmonella:                | / 25 g | Absent |   |   |        |                     |

## INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Conditions de stockage</b>  |  |
| 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. |
| <b>Conditions de transport</b> |  |
| Remarques:                     | Ambient  |

## INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

|                              |           |                   |  |
|------------------------------|-----------|-------------------|--|
| <b>Unité de distribution</b> |           |                   |  |
| Poids net:                   | 5 kg      | Poids brut:       | 5,203 kg                               |
|                              |           | Nombre de pièces: | 1 Pce                                  |
| <b>Emballage primaire</b>    |           |                   |  |
| Description:                 | Seau      | Matière:          | PP                                     |
| Description:                 | Film      | Matière:          | PET, Copolymère de polypropylène (PPC) |
| <b>Emballage secondaire</b>  |           |                   |  |
| 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.