

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 28.11.2022

Verda Margarine Pâte feuilletée rapide

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10185674**

Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

8530

Autres

Code EAN

7640108383075

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Margarine végétale en partie hydrogénée, pour pâtes feuilletées

DESCRIPTION DU PRODUIT



Margarine végétale

NUMÉRO D'ARTICLE PISTOR: 11023

Margarine végétale sans palm en plaques de 2 kg, pour la confection rationnelle de pâte feuilletée selon la méthode allemande.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Verda Margarine pour le feuilletage ne doit pas être utilisé à plus de 18-22°C. A ces températures, les plaques peuvent être enchâssées sans préparation préliminaire.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	10 kg			5 tranches à 2 kg

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Aromatique, Goût beurre, Pas d'arrière-goût, Non rance	Odeur:	Aromatique, Goût beurre, Non rance, Pas d'arrière-goût
Aspect visuel:	Surface lisse	Plasticité:	Plastiquement
Structure:	Homogène, Sans grumeaux	Couleur:	Légèrement jaunâtre, Blanchâtre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huiles végétales: Colza, totalement hydrogénée, Colza; Eau; Coco; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines; Sel; Acidifiant: Acide citrique; Arôme naturel.

Numéro d'article: 10185674

Mise à jour :

28.11.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	2.900 kJ	(720 kcal)
Matières grasses:	80,0 g	
dont acides gras saturés:	45,0 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0700 g	

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
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
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	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Oui	Oui
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	0 PPM *	Non	Non
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

Le produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés, qui sont soumis à autorisation selon Section 6 ODAIOUs et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

DURABILITÉ

Type:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
--------------	-------------------------------------	----------------	---

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.

Numéro d'article: 10185674 Mise à jour : 28.11.2022

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Slip point:				
Solides à 10 °C (N10):				
Solides à 20 °C (N20):				
Solides à 30 °C (N30):				

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	10				SLMB
E. coli:	/ 1 g	Non détectable				SLMB
Moisissures:	/ g	100				SLMB
Levures:	/ g	100				SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	10				SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	10 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	< 65 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,30 kg
		Nombre de pièces:	5 Pce
Emballage primaire			
Description:	Emballage	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Enroulement	Matière:	Carton non couché

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.