

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 09.06.2021

Velumin V



CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10219346
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8282
Autres	
Code EAN	7640108383686

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Lait entier en poudre 26% matière grasse, séché par pulvérisation
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

Numéro D'article Pistor: 18344
Certifié Suisse Garantie

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Suisse
------------------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	
100 g - 140 g de Velumin V par litre d'eau	
Dosage:	
Remarques:	Pour la préparation de 1 litre de lait entier avec 3.5% de matière grasse, mélanger 864 g d' eau avec 136 g de Velumin V.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Pur, Lait, Légèrement sucré	Odeur:	Pur, Lait, Légèrement sucré
Structure:	Fin, Poudre fluide	Couleur:	Blanc, Jaunâtre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

POUDRE DE LAIT ENTIER.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	2.050 kJ (490 kcal)
Matières grasses:	26 g
dont acides gras saturés:	16 g
Glucides:	39 g
dont sucres:	39 g
Protéines:	25 g
Sel (Na x 2,5):	0,9300 g

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	Non	Non	Oui
Blé	Non	Non	
Seigle	Non	Non	
Orge	Non	Non	
Avoine	Non	Non	
Épeautre	Non	Non	
Froment khorasan	Non	Non	
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	
Arachides et produits dérivés	Non	Non	
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	
Amande	Non	Non	
Noisette	Non	Non	
Noix	Non	Non	
Noix de cajou	Non	Non	
Noix pécan	Non	Non	
Noix du Brésil	Non	Non	
Pistaches	Non	Non	
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	
Céleri et produits dérivés	Non	Non	
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	
Sésame et produits dérivés	Non	Non	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	
Lupin et produits dérivés	Non	Non	
Mollusques et produits dérivés	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: -.

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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, œuf): Oui
 Convient au régime vegan: Non

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Teneur en graisse:				
Teneur en protéines:				
pH:				
Teneur en eau:				

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	10				SLMB
Moissures:	/ g	100				SLMB
Levures:	/ g	100				SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB

Numéro d'article: 10219346	Mise à jour : 09.06.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière, Garder l'emballage fermé pendant le stockage.
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,22 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier avec entrecouche PE
Emballage secondaire			

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.