

FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	BAKER&BAKER dedicated to delight	
		Mise à jour : 26.10.2023
Cremissa		

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163391
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	7635
Autres	
Code EAN	7640108382078

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Crème à fouetter à base de graisse végétale et de composants laitiers
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

	
Margarine végétale pour les applications pour la crème fouettée	
Numéro d'Article Pistor: 4785 Crème à fouetter légèrement sucrée à base de composants du lait et de graisse végétale. Compacte et supportant la congélation sans adjonction de gélatine	

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
La température du battage doit être inférieure à + 6°C. Adapter la dimension du récipient et du fouet à la quantité à battre. Fouetter énergiquement. Plus on la fouette, plus la consistance s'affermi.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	1,028 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Frais, Légèrement vanillé, Légèrement sucré, Crémeux, Pas d'arrière-goût	Odeur:	Frais, Pur
Structure:	Homogène, Liquide	Couleur:	Légèrement jaunâtre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Graisses végétales: Coco, Noix de coco totalement hydrogénée, Palme totalement hydrogénée, Palme; Sucre; LACTOSE; Protéine de LAIT; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithine de SOJA; Épaississant: Cellulose, Carboxyméthylcellulose de sodium; Arôme; Extrait de vanille; Correcteur d'acidité: Phosphates de sodium; Colorant: Caroténoïdes.

Numéro d'article: 10163391

Mise à jour : 26.10.2023

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.302 kJ	(315 kcal)
Matières grasses:	29 g	
dont acides gras saturés:	25 g	
Glucides:	12 g	
dont sucres:	12 g	
Protéines:	1,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0900 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	Oui	Oui
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Oui	Oui
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	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Oui	Oui
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 étiquetée.

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

DURABILITÉ

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Numéro d'article:	10163391	Mise à jour :	26.10.2023
-------------------	----------	---------------	------------

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Matières grasses				
Teneur en graisse:		27 - 29 %		
pH				
pH:		7,0 - 7,6		
Teneurs				
Matières sèches:		39,5 - 42,5 %		Étuve

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

Quantité totale de germes:	/ g				
----------------------------	-----	--	--	--	--

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	Réfrigéré: 2 - 7 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., Au réfrigérateur, Consommer rapidement après ouverture.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 6 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	12,370 kg	Poids brut:	12,780 kg	Nombre de pièces:	12 Pce
Emballage primaire					
Remarques:	Paquet simple				
Emballage secondaire					
Description:	Plateau	Matière:	Carton		

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.