FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu



Mise à jour : 17.06.2024

Margo M

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article		
Baker & Baker numéro d'article	10246105	
Société	Code article	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2120	
Autres		
Code EAN	7640108385635	

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Graisse comestible en partie hydrogénée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Graisse anhydre texturisée

Numéro d'Article Pistor: 18857

Graisse boulangère mixte pour la confection de toutes pâtes à gâteaux et levées.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

MARGO M ne doit pas être utilisé a plus de 18-22°C.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	20 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Neutre Odeur: Neutre

Structure: Homogène, Solide, Sans grumeaux Couleur: Légèrement jaunâtre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Graisse de porc; Huile de colza, totalement hydrogénée.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	3.700 kJ	(884 kcal)
Matières grasses:	100 g	
dont acides gras saturés:	41 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0000 g	



Margo M

Numéro d'article: 10246105 Mise à jour : 17.06.2024

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	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	Oui	
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	0 PPM *	Non	Non	
mg/l				
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non	
Mollusques et produits dérivés	Non	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 "contamin ation 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

Pas d'huile de palme et de Type:

palmiste

Valeur:

Modèle chaîne d'approvisionnement:

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage

Date de durabilité minimale: 270 Jrs

Ambiante: 15 - 18 °C Température de stockage:

Humidité relative de stockage:

À conserver dans un endroit frais et sec., Eviter les grands écarts de témperature, A l'abri de la lumière Conseil de stockage:

Conditions de transport

Température de transport: 10 - 18 °C



Margo M

 Numéro d'article:
 10246105
 Mise à jour :
 17.06.2024

INFORMATIO	N SUR L'EMBALL	AGE			
Unité de distributi	on				
Poids net:	20 kg	Poids brut:	20,150 kg	Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primair	e				
Description:	Sac		Matière:	MDPE	
Emballage second	laire				
Description:	Carton		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.

Imprimé le: 10.10.2024 Page 3 de 3 SAP ID: 001000493620