

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

01.03.2024

### Velumin Spezial

#### CODE MATÉRIEL

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

**10211086**

##### Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

##### Code article

8242

##### Autres

Code EAN

7640108383587

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

##### Dénomination de la denrée alimentaire:

Produit de panification pour produit au beurre

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 18260 Agent de cuisson à base de composants de lait, pour des confections de boulangerie au beurre. Pour des volumes plus importants et une meilleure friabilité.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

##### Pays d'origine:

Suisse

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Application

100 - 150 g par litre d'eau

4.5 - 5.0 % par rapport à la quantité de farine

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

#### INFORMATION SENSORIELLE

##### Goût:

Goût de lait, Légèrement aigre, Légèrement sucré

##### Couleur:

Légèrement jaunâtre-blanc

##### Structure:

Poudre fluide, Sans grumeaux

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Poudre de LAIT écrémé; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Dextrose; Antiagglomérant: Phosphates de calcium.

Numéro d'article: 10211086

Mise à jour :

01.03.2024

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

## Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.487 kJ (355 kcal)
Matières grasses:	0,5 g
dont acides gras saturés:	0,3 g
Glucides:	69 g
dont sucres:	69 g
Fibres alimentaires:	1,5 g
Protéines:	16 g
Sel (Na x 2,5):	0,8900 g

## INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khurasan	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)	Oui	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	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir: BLÉ, SEIGLE, ÉPEAUTRE, AVOINE, ORGE, FROMENT KHORASAN.			
Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&Baker par ses fournisseurs 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".			
<b>Remarques:</b>	Le froment khurasan peut être présent en raison de la contamination des matières premières.		

## 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:	Ce produit ne contient ni pâme, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	--	---------	------------------------------------

## INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

Numéro d'article: 10211086

Mise à jour :

01.03.2024

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
<b>Teneurs</b>				
Teneur en eau:		3 - 6 %		ICC 110

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	50 000	5.000	5	2	SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	100	10	5	2	SLMB
E. coli:		10				SLMB
Moississures:	/ g	100	10	5	2	SLMB
Levures:	/ g	100	10	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Non détectable				SLMB
Coagulase positive staphylococci:	/ g	100	10	5	1	

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 8 - 15 °C
Humidité relative de stockage:	60 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	10 - 18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>	
Poids net:	25 kg
<b>Emballage primaire</b>	
Description:	Sac
<b>Emballage secondaire</b>	
Description:	Film rétractable

**INFORMATION LÉGALE**

Tout les produits sont conformes à la législation Européenne, à la législation de ses états membres, ainsi qu'à la législation du Royaume-Uni.

**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.