

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

22.08.2025

Velumin

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10163682

Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

8054

Autres

Code EAN

7640108380296

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Produit de panification pour produit au beurre

DESCRIPTION DU PRODUIT



Améliorant de panification

NUMÉRO D'ARTICLE PISTOR: 4803

Agent de cuisson à base de composants de lait. Pour des volumes plus importants et une meilleure friabilité des articles de petite boulangerie.

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

S'utilise comme le lait entier en poudre

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Pur, Goût de lait, Légèrement sucré
Aspect visuel: Poudre
Structure: Poudre fluide, Sans grumeaux

Odeur:
Couleur:

Pur, Goût de lait
Blanc, Jaunâtre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Babeurre en poudre (LAIT)(35%); Poudre de lait écrémé (LAIT); Poudre de lactosérum doux (LAIT); Dextrose; Antiagglomérant: Phosphate tricalcique.

Numéro d'article: 10163682

Mise à jour :

22.08.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.552 kJ (366 kcal)
Matières grasses:	2,0 g
dont acides gras saturés:	1,2 g
Glucides:	64 g
dont sucres:	64 g
Fibres alimentaires:	0,0 g
Protéines:	23 g
Sel (Na x 2,5):	0,8800 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
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		Oui
Poissons et produits dérivés	Non		Non
Arachides et produits dérivés	Non		Non
Soja et produits dérivés	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° 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: -.

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".

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: 10163682

Mise à jour :

22.08.2025

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
pH				
pH:		6,2 - 6,8		Potentiométrie
Teneurs				
Teneur en eau:		< 5 %		Étude

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	50 000				SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	10				SLMB
Moississures:	/ g	100				SLMB
Levures:	/ g	100				SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	360 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Humidité relative de stockage:	60 %
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:	25,27 kg	Nombre de pièces: 1 Pce
Emballage primaire	Description: Sac			
	Matière:	Papier avec entrecouche PE		

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.