

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 22.08.2025

## Velumin V

## CODE MATÉRIEL

## Numéro d'article

Baker &amp; Baker numéro d'article

**10219346**

## Société

MARGO - B&amp;B SCHWEIZ AG

## Code article

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

The Margo logo features a stylized orange and white graphic above the word "margo" in a bold, lowercase, sans-serif font.

Lait entier en poudre

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  
Structure: Fin, Poudre fluideOdeur: Pur, Lait, Légèrement sucré  
Couleur: Blanc, Jaunâtre

## DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Poudre de lait entier (LAIT).

Numéro d'article: 10219346

Mise à jour : 22.08.2025

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

## Pour 100 grammes de produit

Énergie:	2.088 kJ	(499 kcal)
Matières grasses:	27 g	
dont acides gras saturés:	16 g	
Glucides:	38 g	
dont sucres:	38 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	24 g	
Sel (Na x 2,5):	0,7800 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	Non	Oui
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	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	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	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: -.

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.

## INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

## INFORMATION CHIMIQUE

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

Numéro d'article: 10219346

Mise à jour : 22.08.2025

## INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	10				SLMB
Moisissures:	/ 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:	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:	25,27 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier avec entrecouche PE
Emballage secondaire			

## 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.