

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

25.08.2025

Poudre Flex au beurre

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10231893

Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

8059

Autres

Code EAN

7640108383907

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Prémélange de cuisson pour tresses au beurre et pains du dimanche

DESCRIPTION DU PRODUIT



Améliorant de panification

Numéro d'article Pistor: 18584

Prémélange de cuisson pour tresses au beurre et pains du dimanche avec 34% du beurre clarifié

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

Dosage: 1700 g Farine de blé, 1000 g d'eau, 500 g Poudre Flex au beurre, 80 g Levure

Indications pour l'utilisation:

Bien pétrir sans laisser chauffer la pâte. Levée en pâte env. 10 min.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Beurre

Odeur:

Typique

Aspect visuel:

Poudre

Couleur:

Blanc, Légèrement grisâtre, Brun clair

Structure:

Poudre, Comme la farine, Poudre fluide

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

BEURRE clarifié (34%); Poudre de LAIT écrémé; Farine de BLÉ; Dextrose; Sel iodé; Farine d'AVOINE entière prégelatinisée; Gluten de BLÉ; Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Poudre d'acérola; Amidon de manioc; Enzymes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	2.194 kJ (523 kcal)
Matières grasses:	37 g
dont acides gras saturés:	23 g
Glucides:	33 g
dont sucres:	18 g
Fibres alimentaires:	1,4 g
Protéines:	14 g
Sel (Na x 2,5):	8,0500 g
Remarques:	calculé

Numéro d'article: 10231893

Mise à jour :

25.08.2025

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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Oui	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	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.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir: SEIGLE, ÉPEAUTRE, 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".

Remarques: Le froment khorasan 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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Teneur en eau:				

Numéro d'article: 10231893

Mise à jour :

25.08.2025

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	300 000	30.000	5	2	SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	30 000	5.000	5	2	SLMB
E. coli:		10				SLMB
Moisiures:	/ g	2 000	300	5	2	SLMB
Levures:	/ g	100	10	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100				SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB
Listeria monocytogenes:	/ 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 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	60 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière, Eviter le contact avec des produits à odeur forte
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution	
Poids net:	25 kg
	Poids brut:
	25,2 kg
Emballage primaire	
Description:	Sac
	Matière:
	Papier avec entrecouche PE
Emballage secondaire	
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.