

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 28.05.2026

PLT Verda Graisse pour la boulangerie

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10176565**

Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8010

Autres

Code EAN 7640108382818

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Graisse végétale

DESCRIPTION DU PRODUIT



Graisse anhydre texturisée
Numéro d'Article Pistor: 4722
Graisse de boulangerie purement végétale, non hydrogénée pour la fabrication de pâtes levées, à gâteaux, brisées, sucrées et à milanais.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

PLT Verda Bäckereifett sollte zwischen 18-22°C verarbeitet werden.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	20 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Neutre
Structure: Homogène, Sans grumeaux, Solide
Odeur: Neutre
Couleur: Légèrement jaunâtre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Graisse végétale: Karité; Huile de colza.

Numéro d'article: 10176565

Mise à jour :

28.05.2026

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	3.700 kJ	(884 kcal)
Matières grasses:	100 g	
dont acides gras saturés:	32 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	

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	Non
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	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0,0 PPM *	Non	Non
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: -.

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 la Section 6 ODAIOU et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

Numéro d'article: 10176565 Mise à jour : 28.05.2026

DURABILITÉ

Type:	Ce produit ne contient ni pame, 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: Oui

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	100				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Coliformes:	/ g	Non détectable				
E. coli:	/ 1 g	Non détectable				
Moisissures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	10				
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage
Date de durabilité minimale: 365 Jrs
Température de stockage: Ambiante: 15 - 18 °C
Humidité relative de stockage: 40 - 50 %
Conseil de stockage: À conserver dans un endroit frais et sec., Eviter les grands écarts de température, A l'abri de la lumière

Conditions de transport
Température de transport: 10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	20 kg	Poids brut:	20,50 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton non couché

INFORMATION LÉGALE

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

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.