

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 23.04.2026

### CreaFarine Mix Rustique 20%

#### CODE MATÉRIEL

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10163647**

##### Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8127

##### Autres

Code EAN 7640108380708

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Prémélange pour pains spéciaux

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor:763

Prémélange à base de farine de seigle foncée pour la confection de pains spéciaux rustiques et de petite boulangerie.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Application

20 % de Mix Rustique, 80 % de farine de froment.  
Pétrir tous les ingrédients lentement et correctement. Température de la pâte: env. 25 °C  
Fermentation intermédiaire: 20 min.  
Température du four: 230 °C

##### Dosage:

**Remarques:** 320 g Mix Rustique 20%, env. 1300 g de farine bise ou de farine mi-blanche, env. 1000 g d'eau, 80 g Levure

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

#### INFORMATION SENSORIELLE

**Goût:** Légèrement comme de la farine, Légèrement sucré, Céréales et graines typiques  
**Couleur:** Blanc, Brun clair, Gris clair  
**Structure:** Poudre fluide

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de SEIGLE; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Sel iodé; Levain déshydraté de BLÉ (Farine de BLÉ; Ferments); Farine de SEIGLE pré-gélatinisé; Farine de BLÉ pré-gélatinisée; Farine d'ORGE maltée; Acidifiant: Acide citrique.

Numéro d'article: 10163647

Mise à jour :

23.04.2026

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.282 kJ	(304 kcal)
Matières grasses:	1,1 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
Glucides:	61 g	
dont sucres:	9,5 g	
Fibres alimentaires:	7,2 g	
Protéines:	8,0 g	
Sel (Na x 2,5):	10,1500 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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Oui	Oui
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	0,0 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: SOJA, ÉPEAUTRE, AVOINE, FROMENT KHORASAN.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine complétée, la documentation fournie à Baker&amp;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.

**DURABILITÉ**

<b>Type:</b>	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	<b>Valeur:</b>	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>
--------------	--	----------------	---

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

<b>Convient au régime végétarien (lait, oeuf):</b>	Oui
<b>Convient au régime vegan:</b>	Non

Numéro d'article: 10163647

Mise à jour : 23.04.2026

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Teneur en eau:				

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Moisissures:	/ g	10 000	2.000	5	2	SLMB
Levures:	/ g	10 000	1.000	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ 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**

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 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
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,18 kg
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier avec entrecouche PE
Emballage secondaire			
Description:	Film rétractable		

**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.