

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

21.01.2022

Forza Verde


CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10163472 |
| Société | |
| Code article | |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG | 8052 |
| Autres | |
| Code EAN | 7640108381668 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|--|-------------------------|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Produit de panification |
|--|-------------------------|

DESCRIPTION DU PRODUIT

| |
|---|
|  |
| Numéro D'article Pistor: 4614 Améliorant en poudre sans émulsifiants pour petite boulangerie et pains spéciaux |

INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | |
|-----------------|--------|
| Pays d'origine: | Suisse |
|-----------------|--------|

CONSIGNES D'UTILISATION

| Application |
|--|
| 15 - 20 g par litre coulé. 1.0 % par rapport au poids total de la farine. Approprié pour la conduite directe de la pâte, au ralentissement de la fermentation ou arrêt de la fermentation. |

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|-------|-------|------------|---------|----------|
| Poids | 25 kg | | | |

INFORMATION SENSORIELLE

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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

| |
|--|
| AMIDON DE BLÉ; FARINE DE BLÉ PRÉGÉLATINISÉE; GLUTEN DE BLÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes. |
|--|

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10163472 | Mise à jour : 21.01.2022 |
|----------------------------|--------------------------|

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| Pour 100 grammes de produit | | |
|-----------------------------|----------|------------|
| Énergie: | 1.518 kJ | (361 kcal) |
| Matières grasses: | 1,1 g | |
| dont acides gras saturés: | 0,2 g | |
| Glucides: | 67,5 g | |
| dont sucres: | 0,4 g | |
| Protéines: | 19,3 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,0600 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 | Oui | Oui | Oui |
| Blé | Oui | 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) | 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 | Oui | 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 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 des traces de: -.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine 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: | Pas d'huile de palme et de palmiste | 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 CHIMIQUE

| | Cible | Intervalle | Valeur typique | Méthode / Remarques: |
|----------------------|-------|--------------|----------------|----------------------|
| Teneur en protéines: | | | | |
| Teneurs | | | | |
| Teneur en eau: | | 6,0 - 14,0 % | | ICC 110 |

Numéro d'article: 10163472

Mise à jour : 21.01.2022

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 |
| Moisissures: | / g | 2 000 | 300 | 5 | 2 | SLMB |
| Levures: | / g | 100 | 10 | 5 | 2 | SLMB |
| Bacillus cereus: | / g | 100 | 10 | 5 | 1 | SLMB |
| Staphylococcus aureus: | / 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: | 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: | 25175 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 et nationale.

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.