

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 10.11.2025

ag Hildegard von Bingen Brot

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10183810**

Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

1267

Autres

Code EAN

4017040012678

Code CN (EU)

1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Mélange pour pain

DESCRIPTION DU PRODUIT



Mix pain

Numéro d'article Pistor: 52482.

Mélange pour la fabrication de pains multigrains à base de céréales anciennes

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:

Poudre

Pays d'origine:

Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Dosage:

50 %

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:

Acide, Salé, Épicé

Odeur:

Herbes aromatiques, Malt

Aspect visuel:

Poudre, Semences

Couleur:

Beige, Brunâtre

Structure:

Poudre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farines de céréales anciennes(23 %) (BLÉ engrain; BLÉ amidonnier; Farine de SEIGLE pérenne; BLÉ d'épeautre vert); Graines de tournesol; Farine de BLÉ d'épeautre; Gluten de BLÉ; Levain (Levain de SEIGLE déshydraté; Levain de BLÉ d'épeautre entier déshydraté); Farine d'AVOINE; Extrait de pois; Extrait d'ORGE malté; Sel de mer; Farine de malt de SEIGLE grillé; Farine de graines de citrouille (Graines de citrouille; Sel); Miel destiné à l'industrie; Epices; Enzymes.

Numéro d'article: 10183810

Mise à jour : 10.11.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.603 kJ	(381 kcal)
Matières grasses:	10 g	
dont acides gras saturés:	1,4 g	
Glucides:	45 g	
dont sucres:	5,6 g	
Fibres alimentaires:	10 g	
Protéines:	22 g	
Sel (Na x 2,5):	4,6232 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
Seigle	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	Oui	Oui
Épeautre	Oui	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)	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	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Oui	Oui
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: ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE, SÉSAME, LUPIN.			

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

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:	Non

Numéro d'article: 10183810	Mise à jour : 10.11.2025
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Moisissures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 25 °C
Conseil de stockage:	Garder l'emballage fermé pendant le stockage.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 25 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,165 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE
Emballage secondaire			

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.