

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 30.01.2026

Croûte de malt Tradition 50 %

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10253058**

Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8356

Autres

Code EAN 7640108385765

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Prémélange de boulangerie pour pains spéciaux

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro d'Article Pistor: 52543

50 % prémélange de panification spécial pour pains aromatiques et aérés avec une longue durée de conservation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

700 g de Croûte de malt Tradition 50 %, 700 g de farine bise ou blanche, 30 g de levure, 1000 g d'eau. Pétrissez bien, température de la pâte env. 25 °C, pointage en cuve 60 minutes; façonnez légèrement en rond ou sous forme de pain torsadé, cuisez à température plutôt chaude.

Instructions de préparation

Dosage: 50 % pour farine

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Légèrement sucré, Légèrement comme de la farine	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Gris clair, Brun clair
Structure:	Poudre fluide		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Farine de SEIGLE; Farine de BLÉ malté prégélatinisée et partiellement rôtie; Farine d'AVOINE entière prégélatinisée; Levain de SEIGLE déshydraté (Farine de SEIGLE; Ferments); Sel iodé; Farine de BLÉ entier prégélatinisé; Farine de BLÉ malté; Gluten de BLÉ; Extrait d'ORGE malté; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10253058

Mise à jour : 30.01.2026

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.408 kJ	(333 kcal)
Matières grasses:	2,0 g	
dont acides gras saturés:	0,4 g	
Glucides:	62 g	
dont sucres:	1,8 g	
Fibres alimentaires:	7,1 g	
Protéines:	13 g	
Sel (Na x 2,5):	4,5700 g	

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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	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)	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	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: ÉPEAUTRE, FROMENT KHORASAN, LAIT.

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

Numéro d'article: 10253058 Mise à jour : 30.01.2026

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 CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Teneurs				
Teneur en eau:		8 - 15 %		ICC 110

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	300 000	30.000	5	2	
E. coli:	/ 1 g	10		5	1	
Moisissures:	/ g	5 000	500	5	2	
Levures:	/ g	25 000	2.500	5	2	
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB
Listeria monocytogenes:	/ 25 g	Non détectable				

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.