

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 04.07.2025

PLT ASTRA ferme coupée

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10244385**

Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 2790

Autres

Code EAN 7640108385598

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Graisse à frire végétale, non hydrogénée

DESCRIPTION DU PRODUIT



Graisse pour friture

Numéro D'article Pistor 18821:

Graisse à frire pourment végétale convient à la confection des toutes les sortes des produits frits.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

A chaque remplissage de la friteuse, faire fondre la quantité nécessaire de PLT Margo Ferme coupée pour recouvrir les éléments chauffants. Ensuite, ajouter PLT Margo Ferme coupée sous forme solide. Température optimale de friture 170 - 180 °C.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	10 kg			2 x 5 kg

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Neutre, Pas d'arrière-goût	Odeur:	Neutre, Pas d'arrière-goût, Non rance
Aspect visuel:	Solide, Tranches	Couleur:	Blanchâtre
Structure:	Homogène, Solide, Sans grumeaux		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Graisse de palme; Huile de colza HOLL; Anti-oxydant: Extrait riche en tocophérols, Esters d'acides gras de l'acide ascorbique, Acide citrique.

Numéro d'article: 10244385

Mise à jour :

04.07.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	3.700 kJ	(900 kcal)
Matières grasses:	100 g	
dont acides gras saturés:	45 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 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 Section 6 ODAIOUs et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

Numéro d'article: 10244385 Mise à jour : 04.07.2025

DURABILITÉ
Type: Huile de palme **Valeur:** 100 % **Modèle chaîne d'approvisionnement:** Segregation

 Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org.
 RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

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 eau:				

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Couleur:				

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:	360 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 18 °C
Conseil de stockage:	A l'abri de la lumière, À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,27 kg
Tranchage:	Oui	Nombre de pièces:	2 Pce
Remarques:	5 x 1 kg		
Emballage primaire			
Description:	Emballage	Matière:	PE
Emballage secondaire			
Description:	Carton	Matière:	Carton non couché

INFORMATION LÉGALE

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

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.