

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 25.01.2022

### Mix Pain de seigle 100%


#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article               |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | <b>10163644</b> |
| Société                        |                 |
| Code article                   |                 |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG         | 8189            |
| Autres                         |                 |
| Code EAN                       | 7640108380692   |

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

|  |   |
|--|---|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Prémélange pour pains de seigle (Teneur seigle : 82%) |
|--|---|

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

|  |
|--|
|    |
| Mix pain   |
| Numéro D'article Pistor: 4911<br>Prémélange pour la confection de véritables pains et petits pains de seigle au goût prononcé. |

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

| Application   |
|---|
| 1400 g de Mix Pain de seigle 100%, 60 g de levure et 1000 g d'eau<br>Pétrissage (sprial): 7 min en première vitesse et 1 min en deuxième vitesse<br>Fermentation intermédiaire: 15 min.<br>Température du four: env. 230 °C |

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

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

#### INFORMATION SENSORIELLE

|                |                                  |          |                                    |
|----------------|----------------------------------|----------|------------------------------------|
| Goût:          | Amidon, Levain, Légèrement sucré | Odeur:   | Amidon, Levain                     |
| Aspect visuel: | Poudre                           | Couleur: | Blanchâtre, Gris clair, Brun clair |

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

|   |
|---|
| FARINE DE SEIGLE; GLUTEN DE BLÉ; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ (FARINE DE SEIGLE; Culture starter); Huile de colza; Sel iodé; Sucre; Émulsifiant: Esters des mono- et diglycérides d'acides gras; FARINE DE BLÉ MALTÉ PRÉGÉLATINISÉ ET PARTIELLEMENT RÔTI; FARINE DE BLÉ COMPLÈTE PRÉGÉLATINISÉE; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes. |
|---|

Numéro d'article: 10163644      Mise à jour : 25.01.2022

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

| Pour 100 grammes de produit |          |            |
|-----------------------------|----------|------------|
| Énergie:                    | 1.438 kJ | (340 kcal) |
| Matières grasses:           | 4,1 g    |            |
| dont acides gras saturés:   | 0,8 g    |            |
| Glucides:                   | 57,3 g   |            |
| dont sucres:                | 1,3 g    |            |
| Protéines:                  | 15,1 g   |            |
| Sel (Na x 2,5):             | 2,1000 g |            |

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

| Allergène  | Présent |                     |       |
|--|---------|---------------------|-------|
|  | produit | ligne de production | usine |
| <b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>  |         |                     |       |
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés                             | Oui     | Oui                 | Oui   |
| Blé  | Oui     | Oui                 | Oui   |
| Seigle   | Oui     |                     |       |
| Orge   | 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.

**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: |       |            |                |                      |
| <b>Teneurs</b>       |       |            |                |                      |
| Teneur en eau:       |       | 9 - 13 %   |                | ICC 110              |

Numéro d'article: 10163644

Mise à jour : 25.01.2022

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

|                         | UOM    | M                 | m     | n | c: > m | Méthode / Remarques: |
|-------------------------|--------|-------------------|-------|---|--------|----------------------|
| Enterobacteriaceae:     | / g    | 30 000            | 3.000 | 5 | 2      | SLMB                 |
| E. coli:                |        | 10                |       | 5 | 1      | SLMB                 |
| Moississures:           | / g    | 2 000             | 300   | 5 | 2      | SLMB                 |
| Levures:                | / g    | 2 000             | 300   | 5 | 2      | SLMB                 |
| Bacillus cereus:        | / g    | 100               | 10    | 5 | 1      | SLMB                 |
| Staphylococcus aureus:  | / g    | 100               | 10    | 5 | 1      | SLMB                 |
| Salmonella:             | / 25 g | Non<br>détectable |       |   |        | SLMB                 |
| Listeria monocytogenes: | /25 g  | Non<br>détectable |       |   |        | SLMB                 |

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Conditions de stockage</b>  |   |
| 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 |
| <b>Conditions de transport</b> |   |
| Température de transport:      | 10 - 18 °C  |

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

|                              |                  |             |                            |
|------------------------------|------------------|-------------|----------------------------|
| <b>Unité de distribution</b> |                  |             |                            |
| Poids net:                   | 25 kg            | Poids brut: | 25,18 kg                   |
| <b>Emballage primaire</b>    |                  |             |                            |
| Description:                 | Sac              | Matière:    | Papier avec entrecouche PE |
| <b>Emballage secondaire</b>  |                  |             |                            |
| 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.