

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 07.03.2022

### PLT Grand'Or Graisse pour la boulangerie

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10163612</b>
<b>Société</b>	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Code article 2098
<b>Autres</b>	
Code EAN	7640108381187

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Graisse végétale avec perles d'arôme
--	--------------------------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Matière grasse végétale

NUMÉRO D'ARTICLE PISTOR: 3488

Graisse pour la boulangerie végétale, non hydrogénée contenant de très fines perles d'arôme qui donnent à la pâtisserie un goût de beurre persistant. Convient pour la confection de toutes pâtes à gâteaux et levées.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>
PLT Grand'Or Graisse de boulangerie ne doit pas être utilisé à plus de 18-22°C et ne convient pas pour la friture.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	20 kg			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Aromatique, Rond, Sans saveur étrangères	<b>Odeur:</b>	Aromatique, Typique, Pas d'arrière-goût
<b>Aspect visuel:</b>	Masse lisse	<b>Plasticité:</b>	Plastiquement
<b>Structure:</b>	Homogène, Sans grumeaux	<b>Couleur:</b>	Blanchâtre, Légèrement jaunâtre-blanc

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Graisse de palme; Huile de colza; Arôme (contient du LAIT).
---

Numéro d'article: 10163612

Mise à jour : 07.03.2022

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	3.700 kJ	(884 kcal)
Matières grasses:	100,0 g	
dont acides gras saturés:	40,0 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	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
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Non	Non
<b>Blé</b>	Non	Non	Non
<b>Seigle</b>	Non	Non	Non
<b>Orge</b>	Non	Non	Non
<b>Avoine</b>	Non	Oui	Oui
<b>Épeautre</b>	Non	Non	Non
<b>Froment khorasan</b>	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	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
<b>Amande</b>	Non	Non	Non
<b>Noisette</b>	Non	Non	Non
<b>Noix</b>	Non	Non	Non
<b>Noix de cajou</b>	Non	Non	Non
<b>Noix pécan</b>	Non	Non	Non
<b>Noix du Brésil</b>	Non	Non	Non
<b>Pistaches</b>	Non	Non	Non
<b>Noix macadamia/du Queensland</b>	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
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: 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: Non

Numéro d'article: 10163612	Mise à jour : 07.03.2022
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneur en eau:				

**INFORMATION PHYSIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Slip point: Solides à 20 °C (N20): Solides à 30 °C (N30):				

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				ISO
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO
E. coli:	/ 1 g	10				ISO
Moisissures:	/ g	100				SLMB
Levures:	/ g	100				SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO

**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:	20 kg	Poids brut:	20,150 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	MDPE
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Carton	Matière:	Carton non couché

**INFORMATION LÉGALE**

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.
--

**DÉCLARATION**

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
---