

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 28.03.2025

## Velumin B

### CODE MATÉRIEL

#### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10163681**

#### Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8218

#### Autres

Code EAN 7640108381255

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Produit de panification pour produit au beurre

### DESCRIPTION DU PRODUIT



Améliorant de panification

NUMÉRO D'ARTICLE PISTOR: 4804

Agent de cuisson à base de composants de lait, pour des confections de boulangerie au beurre.  
Pour des volumes plus importants et une meilleure friabilité.

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

### CONSIGNES D'UTILISATION

#### Application

100 - 150 g par litre d'eau  
4.5 - 5.0 % par rapport à la quantité de farine  
S'utilise comme le lait entier en poudre

### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Goût de lait	Odeur:	Goût de lait
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Blanc, Jaunâtre
Structure:	Poudre fluide, Sans grumeaux		

### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

BABEURRE en poudre (51%); Poudre de LAIT écrémé; Dextrose; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Antiagglomérant: Phosphate tricalcique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.574 kJ	(371 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	2,3 g	
<b>dont acides gras saturés:</b>	1,4 g	
<b>Glucides:</b>	60 g	
<b>dont sucres:</b>	60 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	0,0 g	
<b>Protéines:</b>	26 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,8000 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Blé</b>	Non	Non	Non
<b>Seigle</b>	Non	Non	Non
<b>Orge</b>	Non	Non	Non
<b>Avoine</b>	Non	Non	Non
<b>Épeautre</b>	Non	Non	Non
<b>Froment khorasan</b>	Non	Non	Non
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Soja et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	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
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Non	Non
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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 ODAIOU et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

**DURABILITÉ**

<b>Type:</b>	Ce produit ne contient ni pame, ni palmiste, ni dérivés de ces derniers.	<b>Valeur:</b>	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>
--------------	--	----------------	---

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

<b>Convient au régime végétarien (lait, oeuf):</b>	Oui
<b>Convient au régime vegan:</b>	Non

Numéro d'article: 10163681

Mise à jour :

28.03.2025

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
<b>pH</b>				
pH:		6,2 - 6,8		Potentiométrie
<b>Teneurs</b>				
Teneur en eau:		< 5 %		Étuve

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	50 000				ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	10				ISO 21528-2
Moisissures:	/ g	100				ISO 6611
Levures:	/ g	100				ISO 6611
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579

**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, Garder l'emballage fermé pendant le stockage.
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,27 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier avec entrecouche PE

**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.