

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 27.06.2025

allesgute Dinkelbrötchen

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10082661**

Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040893697
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	89369

Autres

Code EAN	4017040893697
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Mélange pour pain

DESCRIPTION DU PRODUIT



Mélange en poudre prêt à l'emploi pour petits pains à l'épeautre.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Poudre
Pays d'origine: Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation

Dosage: 100 %

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Légèrement salé	Odeur:	Comme de la farine
Aspect visuel:	Poudre, Poudre contenant des céréales et graines, Semences	Couleur:	Brun clair
Structure:	Fluide		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ d'épeautre (70%); Graines de tournesol; Farine de BLÉ d'épeautre entier (5,0%); Farine de LUPIN doux; Grains complets d'épeautre (3,0%); Stabilisant: Gomme de guar; Sel de mer; Flocons de pomme de terre; Huile de colza; Extrait d'ORGE malté; Sucre; Levain de BLÉ d'épeautre entier déshydraté; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes (Farine de BLÉ).

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.538 kJ	(365 kcal)
Matières grasses:	7,3 g	
dont acides gras saturés:	0,9 g	
Glucides:	57 g	
dont sucres:	2,6 g	
Fibres alimentaires:	7,2 g	
Protéines:	14 g	
Sel (Na x 2,5):	2,2383 g	

Numéro d'article: 10082661

Mise à jour :

27.06.2025

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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Oui	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Oui	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	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 *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
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: LAIT / LACTOSE, SOJA, SÉSAME.

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

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

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.

Numéro d'article: 10082661

Mise à jour : 27.06.2025

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Moisissures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 8 - 15 °C
Conseil de stockage:	Garder l'emballage fermé pendant le stockage.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 25 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,161 kg
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE
Emballage secondaire			

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.