

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 29.10.2025

Velumin MM

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10219343**

Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8281

Autres

Code EAN 7640108383693

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Lait écrémé en poudre, séché par pulvérisation

DESCRIPTION DU PRODUIT



Lait écrémé en poudre
Numéro D'article Pistor: 18343
Certifié Suisse Garantie

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

80 g - 120 g de Velumin MM par litre d'eau

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Pur, Goût de lait	Odeur:	Pur, Goût de lait
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Blanc crème
Structure:	Poudre fluide		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Poudre de lait écrémé (LAIT).

Numéro d'article: 10219343 Mise à jour : 29.10.2025

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.524 kJ	(359 kcal)
Matières grasses:	0,5 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
Glucides:	53 g	
dont sucres:	53 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	34 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0700 g	

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Non	Oui
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	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	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	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° 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

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:	Non

Numéro d'article: 10219343	Mise à jour : 29.10.2025
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION CHIMIQUE

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

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
Moissures:	/ g	100				ISO 6611
Levures:	/ g	100				ISO 6611
Salmonella:	/ 375 g	Non détectable				ISO 6579

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	540 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	< 60 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., 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

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.