

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.08.2025

Panarom

CODE MATÉRIEL

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10163732**

Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8109

Autres

Code EAN 7640108385574

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Produit de panification

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 4793 Produit de panification à base de matières naturelles pour pains et pains spéciaux ainsi que toutes les pâtes levées

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

20-25 g par litre coulé ou 1.5%-2% par rapport à la quantité de farine

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Légèrement sucré, Typique	Odeur:	Légèrement sucré, Typique
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Blanc, Brun clair, Gris clair
Structure:	Poudre fluide		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ prégélatinisée; Dextrose; Farine de BLÉ; Farine de SEIGLE; Levain de SEIGLE déshydraté (Farine de SEIGLE; Ferments); Poudre d'acérola; Amidon de manioc; Enzymes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.468 kJ	(348 kcal)
Matières grasses:	1,1 g	
dont acides gras saturés:	0,2 g	
Glucides:	75 g	
dont sucres:	22 g	
Fibres alimentaires:	4,4 g	
Protéines:	7,9 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0000 g	
Remarques:	Calculé	

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	Oui	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Oui	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	Oui	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 *	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: ÉPEAUTRE, AVOINE, ORGE, FROMENT KHORASAN.

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".

Remarques: Le froment khorasan peut être présent en raison de la contamination des matières premières.

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.

Numéro d'article: 10163732 Mise à jour : 26.08.2025

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.

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Teneurs				
Teneur en eau:		9 - 13 %		ICC 110

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
E. coli:	/ 1 g	10				SLMB
Moisissures:	/ g					SLMB, M: 1800
Levures:	/ g					SLMB, M: 1700
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 8 - 15 °C
Humidité relative de stockage:	60 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,18 kg
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier avec entrecouche PE
Emballage secondaire			
Description:	Film rétractable		

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.