

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 19.07.2021

### CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %


#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10246304</b>
<b>Société</b>	<b>Code article</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8295
<b>Autres</b>	
Code EAN	7640108385659

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Prémélange de boulangerie pour pains spéciaux
---	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT


<p>mélange de panification aux céréales anciennes Numéro d'Article Pistor 18879</p>

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
------------------------	--------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>
<p>Gruau: 500 g Farine mi-blanche d'épeautre, 1000 g d'eau Préparation de la pâte : 6000 g CreaFarine Amidonnier-Engrain 60 %, 3500 g Farine mi-blanche d'épeautre, 225 g sel, 420 g de levure, 6000 g d'eau. Mélanger tous les ingrédients pendant 6 min. en 1ère vitesse et ensuite 1-2 min. en 2ième vitesse. Température de la pâte env. 26°C, fermentation intermédiaire 90 min., Morceaux de pâtes a 350 g, placez-les dans la forme souhaitée et saupoudrez-les de farine. Verser avec de la vapeur à 3/4 d'épreuve et faire cuire jusqu'à ce que ce soit croustillant avec le tirage ouvert, température du four env. 230 °C, durée de cuisson env. 30 min.</p>

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	25 kg			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Légèrement sucré	<b>Odeur:</b>	Légèrement sucré
<b>Aspect visuel:</b>	Poudre	<b>Couleur:</b>	Blanchâtre
<b>Structure:</b>	Poudre fluide		
<b>Goût:</b>	Typique	<b>Odeur:</b>	Typique
		<b>Couleur:</b>	Brun clair
<b>Goût:</b>	Graines	<b>Odeur:</b>	Graines
		<b>Couleur:</b>	Gris clair

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

<p>FARINE COMPLÈTE D'AMIDONNÉ(49%); FARINE COMPLÈTE D'EINKORN(32%); LEVAIN SÉCHÉ D'ÉPEAUTRE ENTIER (FARINE D'ÉPEAUTRE ENTIER; Culture starter); GLUTEN DE BLÉ; Flocons de pomme de terre (Flocons de pomme de terre; Antioxydant: MÉTABISULFITE DE SODIUM; Épice); Dextrose; Épaississant: Gomme de guar; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.</p>
--

Numéro d'article: 10246304

Mise à jour :

19.07.2021

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

Énergie:	1.441 kJ	(344 kcal)
Matières grasses:	2,8 g	
dont acides gras saturés:	0,8 g	
Glucides:	59,9 g	
dont sucres:	2,8 g	
Protéines:	14,7 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0119 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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	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	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	Oui	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	18 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 des traces de: SOJA.

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:	Pas d'huile de palme et de palmiste	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:
<b>Teneurs</b>				
Teneur en eau:		8 - 15 %		ICC 110

Numéro d'article: 10246304	Mise à jour : 19.07.2021
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				
E. coli:		50				
Moisissures:	/ g	15 000				
Levures:	/ g	15 000				
Bacillus cereus:	/ g	1 000				
Salmonella:	/ 25 g	Non				
		délectable				
Listeria monocytogenes:	/25 g	Non				
		délectable				

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	15 - 18 °C
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:	25,180 kg
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier avec entrecouche PE
		Matière:	HDPE
		Matière:	Papier

**INFORMATION LÉGALE**

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

**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.