

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 25.02.2021

### Creapan PurEpeautre 20%

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10218631</b>
<b>Société</b>	<b>Code article</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8300
<b>Autres</b>	
Code EAN	7640108383723

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Prémélange de boulangerie pour pains d'épeautre et PurEpeautre

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Certification PurEpeautre: ProCert  
Pistor Art. Nr. 18357

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Application

20% du poids de la farine

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Céréales, Légèrement sucré, Typique	<b>Odeur:</b>	Céréales, Typique
<b>Aspect visuel:</b>	Poudre	<b>Couleur:</b>	Brun clair, Gris clair, Blanc
<b>Structure:</b>	Poudre fluide		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE PUREPEAUTRE (87%); LEVAIN SÉCHÉ D'ÉPEAUTRE ENTIER (FARINE D'ÉPEAUTRE ENTIER; Culture starter); Épaississant: Gomme de guar; Sucre; Enzymes (BLÉ); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

##### Pour 100 grammes de produit

<b>Énergie:</b>	1.442 kJ	(345 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	1,5 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
<b>Glucides:</b>	66,4 g	
dont sucres:	3,5 g	
<b>Protéines:</b>	12,4 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,1080 g	

Numéro d'article: 10218631

Mise à jour :

25.02.2021

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non		
Orge	Non		
Avoine	Non		
Épeautre	Oui		
Froment khorasan	Non		
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Non	Oui	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	Oui	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Non	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	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
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Oui	Non
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Oui	Oui
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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 des traces de: -.

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.

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, œuf): 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:
Teneur en protéines:				
Teneur en eau:				

Numéro d'article: 10218631

Mise à jour : 25.02.2021

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Enterobacteriaceae:	/ g	30 000	5.000	5	2	SLMB
E. coli:	/ g	10				SLMB
Moisissures:	/ g	2 000	300	5	2	SLMB
Levures:	/ g	2 000	300	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB
Listeria monocytogenes:	/ g	Non détectable				SLMB
Coagulase positive staphylococci:	/ g	100	10	5	1	

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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	15 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	60 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
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:	Feuille extensible		

**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.