

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 22.07.2021

DELISSIO Crème sandwich neutre palm-free**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10236724
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8615
Autres	
Code EAN	7640108383945

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	60% de matière grasse à tartiner
---	----------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT


<p>Préparation des grasses végétales</p> <p>Matière grasse à tartiner végétale neutre, pour la confection de sandwichs, sans huile de palme</p>

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Suisse
------------------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Idéal pour la préparation de sandwichs ou possibilité de la battre

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	2 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Beurre, Non rance	Odeur:	Beurre, Pas d'odeurs étrangères
Structure:	Homogène, Crémeux, Sans grumeaux	Couleur:	Légèrement jaunâtre-blanc

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huiles végétales: Colza, Colza, totalement hydrogénée; Eau; Matières grasses végétales: Noix de coco totalement hydrogénée, Noix de coco; Acidifiant: Acide lactique; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras; Arôme naturel; Sel; Colorant: Caroténoïdes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	2.220 kJ (540 kcal)
Matières grasses:	60,0 g
dont acides gras saturés:	13,0 g
Glucides:	0,0 g
dont sucres:	0,0 g
Protéines:	0,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,1000 g

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	Non	Non	
Blé	Non	Non	
Seigle	Non	Non	
Orge	Non	Non	
Avoine	Non	Non	
Épeautre	Non	Non	
Froment khorasan	Non	Non	
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	
Poissons et produits dérivés	Non	Non	
Arachides et produits dérivés	Non	Non	
Soja et produits dérivés	Non	Oui	
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	
Amande	Non	Non	
Noisette	Non	Non	
Noix	Non	Non	
Noix de cajou	Non	Non	
Noix pécan	Non	Non	
Noix du Brésil	Non	Non	
Pistaches	Non	Non	
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	
Céleri et produits dérivés	Non	Non	
Moutarde et produits dérivés	Non	Oui	
Sésame et produits dérivés	Non	Non	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *		
Lupin et produits dérivés	Non	Non	
Mollusques et produits dérivés	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: -.

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:
Teneur en eau:				

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Solides à 10 °C (N10):				
Solides à 20 °C (N20):				
Solides à 30 °C (N30):				

Numéro d'article: 10236724

Mise à jour : 22.07.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000	10.000			ISO
Enterobacteriaceae:	/ g	100	10			ISO
E. coli:	/ 1 g	10	10			ISO
Moisissures:	/ g	1 000	100			SLMB
Levures:	/ g	1 000	100			SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	150 Jrs
Température de stockage:	10 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	< 60 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière
Conseil de stockage:	Conserver le paquet ouvert froid
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	2 kg	Poids brut:	2,100 kg
Emballage primaire			
Description:	Seau	Matière:	PP

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.