

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
 dedicated to delight

Mise à jour :

08.07.2021

## DELISSIO Crème sandwich neutre

## CODES MATIÈRE PREMIÈRE

| Numéro d'article               |                 |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | <b>10163420</b> |
| Société                        | Code article    |
| MARGO - B&B SCHWEIZ AG         | 8603            |
| Autres                         |                 |
| Code EAN                       | 7640108381316   |

## DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

## DESCRIPTION DU PRODUIT



Préparation des grasses végétales

Matière grasse à tartiner végétale neutre, non hydrogénée, pour la confection de sandwiches.

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

## CONSIGNES D'UTILISATION

## Application

Idéal pour la préparation de sandwiches ou possibilité de la battre

## DIMENSIONS DU PRODUIT

|       | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|-------|-------|------------|---------|----------|
| Poids | 2 kg  |            |         |          |

## INFORMATION SENSORIELLE

|                       |                                        |                 |                                                 |
|-----------------------|----------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|
| <b>Goût:</b>          | Aromatique, Beurre, Pas d'arrière-goût | <b>Odeur:</b>   | Aromatique, Odeur de beurre, Pas d'arrière-goût |
| <b>Aspect visuel:</b> | Surface lisse, Crémeux                 | <b>Couleur:</b> | Légèrement jaunâtre-blanc                       |
| <b>Structure:</b>     | Homogène, Crémeux                      |                 |                                                 |

## DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

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

## INFORMATION NUTRITIONNELLE

| Pour 100 grammes de produit |          |            |
|-----------------------------|----------|------------|
| Énergie:                    | 2.220 kJ | (540 kcal) |
| Matières grasses:           | 60,0 g   |            |
| dont acides gras saturés:   | 12,0 g   |            |
| Glucides:                   | 0,0 g    |            |
| dont sucres:                | 0,0 g    |            |
| Protéines:                  | 0,0 g    |            |
| Sel (Na x 2,5):             | 0,1000 g |            |

Numéro d'article: 10163420

Mise à jour :

08.07.2021

## 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                 |       |
| 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 * | Non                 |       |
| Lupin et produits dérivés                                                    | Non     | Non                 |       |
| Mollusques et produits dérivés                                               | 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.

## DURABILITÉ

Type: Huile de palme Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Segregation

Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org.  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

## 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 20 °C (N20): |       |            |                |                      |
| Solides à 30 °C (N30): |       |            |                |                      |

|                          |          |                      |            |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|
| <b>Numéro d'article:</b> | 10163420 | <b>Mise à jour :</b> | 08.07.2021 |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|

**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  | 100            | 10     |   |        | ISO                  |
| Moisissures:               | / g    | 1 000          | 100    |   |        | SLMB                 |
| Levures:                   | / g    | 1 000          | 100    |   |        | SLMB                 |
| Staphylococcus aureus:     | / g    | 100            | 10     |   |        | ISO                  |
| Salmonella:                | / 25 g | Non détectable |        |   |        | ISO                  |

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

|                                |                                                                   |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Conditions de stockage</b>  |                                                                   |
| Date de durabilité minimale:   | 150 Jrs                                                           |
| Température de stockage:       | 15 - 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                                  |
| Conseil de stockage:           | Conserver le paquet ouvert froid                                  |
| <b>Conditions de transport</b> |                                                                   |
| Température de transport:      | 10 - 18 °C                                                        |

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

|                              |      |                    |        |
|------------------------------|------|--------------------|--------|
| <b>Unité de distribution</b> |      |                    |        |
| <b>Poids net:</b>            | 2 kg | <b>Poids brut:</b> | 2,1 kg |
| <b>Emballage primaire</b>    |      |                    |        |
| <b>Description:</b>          | Seau | <b>Matière:</b>    | 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.