

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

04.03.2021

CreaFarine 10-20%**CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

Baker & Baker numéro d'article

10188174**Société**

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

8292

Autres

Code EAN

7640108383266

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**Dénomination de la denrée alimentaire:**

Prémélange de boulangerie pour pains spéciaux

DESCRIPTION DU PRODUIT

Améliorant de panification

Numéro d'Article Pistor: 18188

Concentré pour la préparation de nombreuses recettes sans addition d'autres produit de panification. CreaFarine se démarque par son dosage en petites quantités et ses effets extraordinaires sur les pâtisseries.

INFORMATIONS GÉNÉRALES**Pays d'origine:**

Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION**Application**

10 - 20% du poids de la 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:

Blanchâtre, Brun clair, Gris clair

Structure:

Poudre fluide

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; FARINE D'AVOINE ENTIER PRÉGÉLATINISÉ; FARINE DE BLÉ MALTÉ PRÉGÉLATINISÉ ET PARTIELLEMENT RÔTI; FARINE DE SEIGLE; FARINE DE BLÉ MALTÉ; FARINE DE BLÉ COMPLÈTE PRÉGÉLATINISÉE; GLUTEN DE BLÉ; EXTRAIT D'ORGE MALTÉ; LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ; Enzymes; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10188174

Mise à jour :

04.03.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.449 kJ	(345 kcal)
Matières grasses:	2,8 g	
dont acides gras saturés:	0,5 g	
Glucides:	61,4 g	
dont sucres:	4,6 g	
Protéines:	16,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,1230 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	Oui		Oui
Blé	Oui		Oui
Seigle	Oui		
Orge	Oui		
Avoine	Oui		
Crustacés et produits dérivés	Non		Non
Oeufs et produits dérivés	Non		Oui
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		Non
Sésame et produits dérivés	Non		Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *		Oui
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 la 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.

Numéro d'article: 10188174

Mise à jour : 04.03.2021

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneur en eau:				

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	300 000	30.000	5	2	SLMB
E. coli:	/ g	10		5	1	
Moisissures:	/ g	5 000	500	5	2	
Levures:	/ g	25 000	2.500	5	2	
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				
Listeria monocytogenes:	/25 g	Non détectable				

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, Papier, HDPE

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.