

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

05.04.2022

### Contissa


#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10163386</b>
Société	
Code article	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8540
Autres	
Code EAN	7640108382252

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Margarine végétale en partie hydrogénée, pour crèmes, masses battues, tresses, pâtes sablées et sucrées
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT


Numéro D'article Pistor: 12744 Margarine végétale avec au goût neutre. Pour la fabrication de masse battues, pâtes brisées, sucrées, sablées et pâtes levées.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Application
CONTISSA devrait traiter chez 20-24°C. La température idéal pour le traitement peut varier dépendant de l'usage.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	10 kg			2 dés de 5 kg coupés en morceaux de 1 kg

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Neutre	<b>Odeur:</b>	Neutre
<b>Aspect visuel:</b>	Surface lisse	<b>Couleur:</b>	Blanchâtre
<b>Structure:</b>	Homogène, Sans grumeaux, Court, Crémeux		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Matières grasses végétales: Palme, Noix de coco, Noix de coco totalement hydrogénée; Eau; Huile de colza; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines, Esters polyglycériques d'acides gras; Acidifiant: Acide lactique.
---

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	2.960 kJ (720 kcal)
Matières grasses:	80,0 g
dont acides gras saturés:	49,0 g
Glucides:	0,0 g
dont sucres:	0,0 g
Protéines:	0,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,0000 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Blé</b>	Non	Non	Non
<b>Seigle</b>	Non	Non	Non
<b>Orge</b>	Non	Non	Non
<b>Avoine</b>	Non	Non	Non
<b>Épeautre</b>	Non	Non	Non
<b>Froment khorasan</b>	Non	Non	Non
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<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
<b>Amande</b>	Non	Non	Non
<b>Noisette</b>	Non	Non	Non
<b>Noix</b>	Non	Non	Non
<b>Noix de cajou</b>	Non	Non	Non
<b>Noix pécan</b>	Non	Non	Non
<b>Noix du Brésil</b>	Non	Non	Non
<b>Pistaches</b>	Non	Non	Non
<b>Noix macadamia/du Queensland</b>	Non	Non	Non
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Non	Non
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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: -.

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".

**Remarques:** Basé sur notre analyse de risques est un risque allergène par protéines d'arachides et protéine de soja issues d'huiles totalement raffinée est peu probable. Par conséquent, le risque de contamination croisée liée à l'utilisation de ces huiles sur nos lignes de production n'existe pas.

**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**

<b>Type:</b>	Huile de palme	<b>Valeur:</b>	100 %	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>	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:
<b>Teneur en eau:</b>				

Numéro d'article: 10163386 Mise à jour : 05.04.2022

**INFORMATION PHYSIQUE**

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

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Coliformes:	/ g	Non				
		délectable				
E. coli:	/ 1 g	Non				
		délectable				
Moisissures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	10				
Salmonella:	/ 25 g	Non				
		délectable				

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	10 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	< 65 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	10 - 18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>					
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,21 kg	Nombre de pièces:	2 Pce
<b>Emballage primaire</b>					
Description:	Emballage	Matière:	PE		
<b>Emballage secondaire</b>					
Description:	Carton	Matière:	Carton non couché		
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.