

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight


Mise à jour : 05.04.2022

PLT Cremona**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163605
Société	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Code article 8027
Autres	
Code EAN	7640108382139

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT


Numéro D'article Pistor: 12735
Margarine végétale de pâtisserie, non hydrogénée, pour la confection de crèmes, masses fouettées, pâtes brisées, sucrées, à milanais et râpées ainsi que pâtes levées.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application	PLT Cremona 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

Goût:	Goût beurre, Aromatisé, Pas d'arrière-goût	Odeur:	Goût beurre, Aromatisé, Pas d'arrière-goût
Aspect visuel:	Surface lisse	Couleur:	Jaunâtre
Structure:	Homogène, Court, Crémeux, Sans grumeaux		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

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

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	2.960 kJ (720 kcal)
Matières grasses:	80,0 g
dont acides gras saturés:	52,0 g
Glucides:	0,0 g
dont sucres:	0,0 g
Protéines:	0,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,0500 g

Numéro d'article: 10163605

Mise à jour : 05.04.2022

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	Non
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	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
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	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

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:				

Numéro d'article: 10163605

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

Conditions de stockage	
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
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,21 kg
Emballage primaire			
Description:	Enroulement	Matière:	PE
Emballage secondaire			
Description:	Enroulement	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.