

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 02.08.2022

Vani

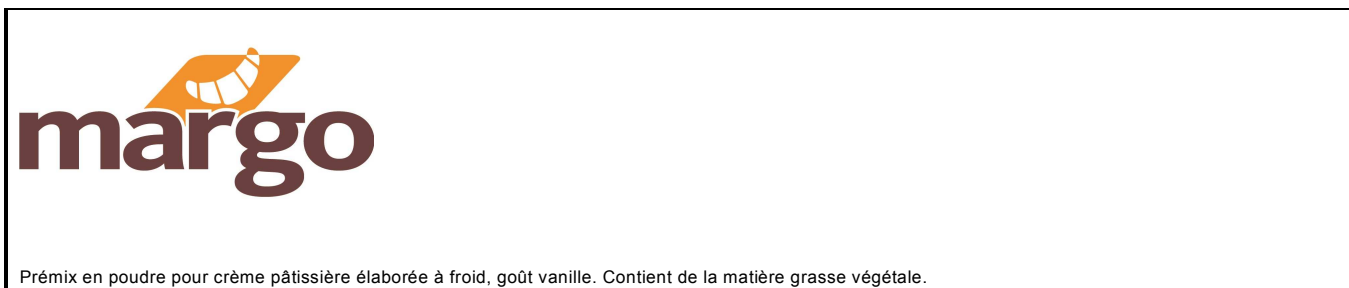
CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10188761
Société	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8049
Baker & Baker FRANCE SARL	14002
Autres	
Code EAN	7640108380715
Code CN (EU)	2106909849

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Prémix en poudre pour crème pâtissière élaborée à froid, goût vanille
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Poudre
Pays d'origine:	France

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général	
Après quelques minutes, la crème est prête à être utilisée. Elle supporte la cuisson et peut être congelée.	
Application	
SPÉCIAL: Vani ne doit pas être mise en contact avec de la farine. Les crèmes à délayer à froid y sont sensibles et de ce fait ne s'épaississent plus suffisamment.	
Dosage:	
Remarques:	Délayer DOSAGE: Délayer 400 g de Vani dans 1 l d'eau froide.
INDICATIONS CONCERNANT L'UTILISATION: Rendre les ingrédients lisses en les battant env. 0.5 min. à basse vitesse et après 2.5 minutes à grande vitesse dans la batteuse. Après quelques minutes, la crème est prête à être utilisée. Elle supporte la cuisson et peut être congelée. Elle se laisse bien mélanger avec de la crème chantilly ou de la crème pâtissière à fouetter.	

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Vanille, Lait	Odeur:	Vanille, Lait
Aspect visuel:	Poudre fine	Couleur:	Blanc

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Amidon modifié; Poudre de LAIT écrémé; Dextrose; Graisse de coco; Affermissant: Sulfate de calcium, Diphosphates, Phosphates de sodium; Gélifiant: Alginate de sodium; Arôme; Colorant: Caroténoïdes.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.747 kJ	(413 kcal)
Matières grasses:	7,7 g	
dont acides gras saturés:	6,9 g	
Glucides:	78,6 g	
dont sucres:	58,5 g	
Protéines:	7,1 g	
Sel (Na x 2,5):	0,917 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	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Oui
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	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Oui
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 *	Oui	Oui
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: GLUTEN, ŒUF.

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

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
Convient au régime vegan: Non

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Couleur:				
Couleur:				
Couleur:				

Numéro d'article: 10188761

Mise à jour : 02.08.2022

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				NF EN ISO 4833-1
Enterobacteriaceae:	/ g	100				NF V08-054
Moisissures:	/ g	500				NF V08-036
Levures:	/ g	100				NF V08-036
Salmonella:	/ 25 g	Absent				BRD 07/11 - 12/05
Listeria monocytogenes:	/25 g	Absent				AES 10/03-09/00

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	18 - 25 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	18 - 25 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,17 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier, HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Etiquette	Matière:	Papier

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.