

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2022

Margo Berliner Tradition

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10148170**

Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 8092

Autres

Code EAN 7640108382573
Code CN (EU) 1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Mélange en poudre pour beignets

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro d'Article Pistor: 4886. Mix en poudre pour la réalisation de beignets à la confiture type "Berliner" en fermentation immédiate ou différée.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Poudre
Pays d'origine: Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Application

3000g de produit, 600g d'œuf entier, 210g de levure, 750g d'eau;
poids total: 4560 g

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique, Farine
Aspect visuel: Poudre
Structure: Fluide, Poudre
Odeur: Typique, Farine
Couleur: Jaunâtre, Gris

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; Graisse de palme; LACTOSE; Sucre; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Lécithines (SOJA), Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Huile de colza; Poudre de LACTOSÉRUM doux; Sel; Blanc d'ŒUF de poules élevées en plein air en poudre; Arôme; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique, L-cystéine; Enzymes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.664 kJ	(397 kcal)
Matières grasses:	10,0 g	
dont acides gras saturés:	4,4 g	
Glucides:	65,1 g	
dont sucres:	10,0 g	
Protéines:	9,6 g	
Sel (Na x 2,5):	1,347 g	

Numéro d'article: 10148170 Mise à jour : 01.04.2022

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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Oui
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Oui	Oui	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	Oui
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	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
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: -.			

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 MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Moisissures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	12 - 25 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans l'emballage fermé et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 25 °C

Numéro d'article: 10148170

Mise à jour : 01.04.2022

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**Unité de distribution****Poids net:** 25 kg **Poids brut:** 25,154 kg**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.