

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 25.01.2023

## Meister Biskuit Spezial

### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

#### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10089845**

Société	Code article
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040885357
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8400

#### Autres

Code EAN 4017040885357

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Préparation en poudre pour pâtisserie

### DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 4751  
Préparation en poudre pour pâtisserie

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique: Poudre  
Pays d'origine: Allemagne

### CONSIGNES D'UTILISATION

#### Dosage:

#### Remarques:

Biscuit: 1000 g Meister Biscuit Spécial, 750 g Œufs, 50 g Eau  
Roulade: 1000 g Meister Biscuit Spécial, 800 g Œufs, 100 g Eau

Battre tous les ingrédients avec un fouet fin 5 - 10 minutes selon la machine à vitesse rapide.  
Cuire au four à 200°C env. Avec tirage ouvert. Durée de cuisson 25 -35 minutes

### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Sucré	Odeur:	Neutre
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Blanc
Structure:	Fin, Poudre		

### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Farine de BLÉ; Amidon de BLÉ; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Esters polyglycériques d'acides gras; Sirop de glucose déshydraté; Poudre de LAIT écrémé; Antiagglomérant: Carbonate de calcium; Sel; Humectant: Sorbitol.

### INFORMATION NUTRITIONNELLE

#### Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.584 kJ	(376 kcal)
Matières grasses:	2,8 g	
dont acides gras saturés:	2,8 g	
Glucides:	83,5 g	
dont sucres:	43,2 g	
Protéines:	3,9 g	
Sel (Na x 2,5):	1,6226 g	

Numéro d'article: 10089845 Mise à jour : 25.01.2023

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
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	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	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	6 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Oui	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: SOJA, ŒUF, FRUITS À COQUE, LUPIN.			

**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**

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

Numéro d'article: 10089845

Mise à jour : 25.01.2023

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE****Unité de distribution****Poids net:** 15 kg **Poids brut:** 15,12 kg**Emballage primaire****Description:** Sac **Matière:** Papier, HDPE**Emballage secondaire****Description:** Etiquette**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.