

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

14.03.2022

Margo Farce aux pommes

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10163547

Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

8129

Autres

Code EAN

8711495256552

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Farce aux pommes prête à l'emploi pour la confection de pâtisseries

DESCRIPTION DU PRODUIT



Fillings

Numéro d'article Pistor: 11280. Fourrage à la pomme, prêt à l'emploi, stable au four et à la congélation

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Pays-Bas

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général

Le dosage dans ou sur la pâte avant ou après la cuisson. Pour être utilisé dans et / ou sur bavaroise, fromage blanc doux, ja une crê

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Pomme
Structure: VisqueuxOdeur: Pomme
Couleur: Typique

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Pomme(76 %); Eau; Sucre; Amidon modifié; Correcteur d'acidité: Citrates de potassium, Acide citrique; Affermissant: Chlorure de calcium; Arôme; Antioxydant: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	402 kJ	(95 kcal)
Matières grasses:	0,0 g	
dont acides gras saturés:	0,0 g	
Glucides:	22,3 g	
dont sucres:	19,1 g	
Protéines:	0,2 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0208 g	

Numéro d'article: 10163547

Mise à jour :

14.03.2022

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	Non	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)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Non
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	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	1 PPM *	Non	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non
* Selon le Règlement (UE) n° 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".			

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: 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
pH				
pH:	3,6	3,25 - 3,95		pH-mètre

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Rhéologie				
Viscosité: 20 °C:	365	230 - 500		Grand anneau
Autres				
Brix:	24 deg	21 - 27 deg		Refractomètre 20 °C

Numéro d'article:	10163547	Mise à jour :	14.03.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Moisissures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				
Salmonella:	/ 25 g	Absent				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	5 - 20 °C
Conseil de stockage:	Après ouverture, conservation limitée, Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Stocker le produit dans un endroit frais et sec, à consommer rapidement.
Conditions de transport	
Remarques:	Ambient

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	6 kg	Poids brut:	6,228 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Seau	Matière:	PP
Description:	Flexible film	Matière:	PET, CPP
Emballage secondaire			
Description:	Couvercle	Matière:	PP
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.