

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

01.03.2023

Meister Rühr & Frisch**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10089935
Société	
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	4017040887856
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8401
Baker & Baker FRANCE SARL	887856
Baker & Baker AUSTRIA GMBH	4017040887856
Autres	
Code EAN	4017040887856

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mélange pour pâtisserie
--	-------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT

	
Numéro D'article Pistor: 4752 Prémélange pour pâtisseries en sable et masses battues	

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:	Poudre
Pays d'origine:	Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation	
Dosage:	60 %
Remarques:	Recette 1: 600 g Rühr & Frisch, 400 g farine de blé, 400 g huile, 400 g eau Recette 2: 600 g Rühr & Frisch, 400 g farine de blé, 350 g beurre, 300 g eau

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Sucré	Odeur:	Typique, Oeufs
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Jaune
Structure:	Poudre		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Poudre d'ŒUF entier; Maltodextrine; Amidon de BLÉ; LACTOSE; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Sel iodé Farine de BLÉ; Antiagglomérant: Carbonate de calcium; Arôme.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1.728 kJ (409 kcal)
Matières grasses:	7,4 g
dont acides gras saturés:	2,3 g
Glucides:	77,2 g
dont sucres:	65,8 g
Protéines:	8,3 g
Sel (Na x 2,5):	2,396 g

Numéro d'article: 10089935

Mise à jour : 01.03.2023

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	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	Oui	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.

Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: SOJA, LUPIN, FRUITS À COQUE.

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:	Garder l'emballage fermé pendant le stockage., Au sec
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 25 °C

Numéro d'article: 10089935	Mise à jour : 01.03.2023
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net: 25 kg	Poids brut: 25,154 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.