

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 03.01.2025

### Cremona Verda 10%

#### CODE MATÉRIEL

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article **10242925**

##### Société Code article

MARGO - B&B SCHWEIZ AG 2552

##### Autres

Code EAN 7640108385581

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire: Margarine de pâtisserie avec 10% de beurre, en partie hydrogénée

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Margarine

Numéro d'article Pistor: 18802

Margarine végétale de pâtisserie avec 10% de beurre, partiellement hydrogénée, sans palme.

Pour la fabrication de crèmes de base, masse battues, pâtes brisées, sucrées, sablées et tresses.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine: Suisse

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Application

Cremona Verda 10% devrait traiter chez 20-24°C. La température idéale pour le traitement peut varier dépendant de l'usage. Cremona Verda 10% est bien susceptible pour une crème de base.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	10.000 g			2 Ballen x 5 Slice à 1kg

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Légèrement beurre Odeur: Légèrement beurre  
Structure: Homogène Couleur: Jaune clair

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Graisse de coco; Huiles végétales: Huile de colza HOLL, Huile de colza, totalement hydrogénée; Eau; BEURRE(10%); Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Mono- et diglycérides d'acides gras; Acidifiant: Acide citrique; Arôme naturel.

Numéro d'article: 10242925

Mise à jour :

03.01.2025

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	2.960 kJ	(720 kcal)
Matières grasses:	79 g	
dont acides gras saturés:	54 g	
Glucides:	0,0 g	
dont sucres:	0,0 g	
Fibres alimentaires:	0,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0000 g	
Remarques:	Calculé	

**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	Non	Non	Non
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
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	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	0 PPM *	Non	Non
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: -.

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**

Le produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés, qui sont soumis à autorisation selon Section 6 ODAIOUs et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

**DURABILITÉ**

Type: Pas d'huile de palme et de palmiste

Valeur:

Modèle chaîne d'approvisionnement:

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

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

Numéro d'article: 10242925

Mise à jour :

03.01.2025

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Teneur en eau:				

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Coliformes:	/ g	Non détectable				
E. coli:	/ 1 g	Non détectable				
Moisissures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	10				
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	180 Jrs
Température de stockage:	Ambiante: 15 - 18 °C
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	10 - 18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,27 kg
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	5
		Nombre de pièces:	2 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Emballage	Matière:	PE
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Carton non couché

**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.