

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 26.01.2022

Biscuit Mix


CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163351
Société	
Code article	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8146
Autres	
Code EAN	7640108381132

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Prémélange de pâtisserie
--	--------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT


Prémélange
Numéro D'article Pistor: 4882 Prémélange pour la confection rationnelle de fines masses à biscuit clair, de biscuits au chocolat, aux amandes et aux noisettes ainsi que de roulades.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Suisse
-----------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Biscuit clair: 1000 g de Biscuit Mix, 750 g d'œufs entiers, 75 g d'eau Biscuit noire: 1000 g de Biscuit Mix, 750 g d'œufs entiers, 80 g poudre de cacao, 100 g d'eau
Battre tous les ingrédients durant env. 10 minutes avec un fouet épais et à vitesse rapide
Température du four: 200 - 210°C; 20 à 25 minutes de cuisson avec tirage ouvert.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Fort, Sucré	Odeur:	Neutre, Frais, Pas moisi
Structure:	Poudre fluide	Couleur:	Blanc, Brun clair, Gris clair

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; AMIDON DE BLÉ; FARINE DE BLÉ; Sirop de glucose hydrogéné; Émulsifiant: Esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras, Propylène glycol esters; POUDRE DE LAIT ÉCRÉMÉ; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium.

Numéro d'article: 10163351 Mise à jour : 26.01.2022

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.611 kJ	(384 kcal)
Matières grasses:	2,3 g	
dont acides gras saturés:	2,0 g	
Glucides:	88,3 g	
dont sucres:	47,5 g	
Protéines:	1,7 g	
Sel (Na x 2,5):	1,0200 g	

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
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	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	Oui	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	Oui
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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

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

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneur en eau:				

Numéro d'article: 10163351

Mise à jour :

26.01.2022

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	300 000	30.000	5	2	SLMB
Enterobacteriaceae:	/ g	30 000	5.000	5	2	SLMB
E. coli:	/ 1 g	10				SLMB
Moississures:	/ g	2 000	300	5	2	SLMB
Levures:	/ g	100	10	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				
Listeria monocytogenes:	/25 g	Non détectable				
Coagulase positive staphylococci:	/ g	100	10	5	1	

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	360 Jrs
Température de stockage:	15 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	< 60 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,18 kg
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier avec entrecouche PE
Emballage secondaire			
Description:	Film rétractable		

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.