

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 24.09.2021


DELISSIO Friture Premium palm-free**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10235117
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8624
Autres	
Code EAN	7640108385543

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Huile de friture végétale, partiellement hydrogénée
---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT

 Huile végétale huile de friture végétale, partiellement hydrogénée.
--

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application Jusqu'à 170 °C: Pour les pommes frites, les croquettes de pommes de terre, les pommes duchesse, le poisson, la volaille, la viande et les légumes.
--

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Volume:	20 l			Bag in Box

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Neutre	Odeur:	Neutre
Aspect visuel:	Trouble	Couleur:	Jaunâtre
Structure:	Visqueux		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huiles végétales: Huile de colza HOLL, Colza, totalement hydrogénée, Huile de tournesol, high oleic; Anti-oxydant: Extrait riche en tocophérols, Esters d'acides gras de l'acide ascorbique, Acide citrique; Antimoussant: Diméthylpolysiloxane.
--

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	3.700 kJ (900 kcal)
Matières grasses:	100,0 g
dont acides gras saturés:	9,0 g
Glucides:	0,0 g
dont sucres:	0,0 g
Protéines:	0,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,0000 g

Numéro d'article: 10235117

Mise à jour : 24.09.2021

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	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)	Non	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:	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.

Numéro d'article: 10235117 Mise à jour : 24.09.2021

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

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

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	360 Jrs
Température de stockage:	15 - 18 °C
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

Emballage primaire			
Description:	Bag in Box (BIB)	Matière:	PE
Emballage secondaire			
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.