

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 26.01.2022

**Garvit Frost**

### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10163480</b>
<b>Société</b>	<b>Code article</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8142
<b>Autres</b>	
Code EAN	7640108380661

### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Prémélange pour tous les croissants
--	-------------------------------------

### DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 4805

Prémélange pour la confection rationnelle de croissants. Parfait pour la fabrication par congélation et par fermentation dirigée.

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>
Dosage: 1500 g d'eau, 90 g de levure, 375 g de Garvit Frost, env. 2550 g de farine fleur, 150 g de graisse de boulangerie Margo Pour tourner: 1000 g de Croissant Margarines ou de beurre Préparation: Pétrir le levain de pâte en une masse plastique, incorporer la margarine Croissant Margo, donner trois tours simples.

### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Typique, Céréales et graines typiques, Légèrement sucré	<b>Couleur:</b>	Blanc, Brun clair, Gris clair
--------------	---	-----------------	-------------------------------

### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ; AMIDON DE BLÉ; Sucre; Sel; POUDRE DE LACTOSÉRUM DOUX; GLUTEN DE BLÉ; FARINE D'ORGE MALTÉE; Levure déshydratée; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

### INFORMATION NUTRITIONNELLE

<b>Pour 100 grammes de produit</b>	
<b>Énergie:</b>	1.200 kJ (286 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	0,7 g
dont acides gras saturés:	0,2 g
<b>Glucides:</b>	58,2 g
dont sucres:	23,9 g
<b>Protéines:</b>	10,4 g
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	14,9500 g

Numéro d'article: 10163480

Mise à jour :

26.01.2022

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Blé</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Soja et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Amande</b>	Non	Non	Non
<b>Noisette</b>	Non	Non	Non
<b>Noix</b>	Non	Non	Non
<b>Noix de cajou</b>	Non	Non	Non
<b>Noix pécan</b>	Non	Non	Non
<b>Noix du Brésil</b>	Non	Non	Non
<b>Pistaches</b>	Non	Non	Non
<b>Noix macadamia/du Queensland</b>	Non	Non	Non
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Oui	Non
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Oui	Oui
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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

**INFORMATION CHIMIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
<b>Teneurs</b>				
<b>Teneur en eau:</b>		6 - 11 %		ICC 110

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
<b>Moisissures:</b>	/ g	10 000	2.000	5	2	SLMB
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100	10	5	1	
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Non détectable				SLMB
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/25 g	Non détectable				SLMB
<b>Coagulase positive staphylococci:</b>	/ g	100	10	5	1	

<b>Numéro d'article:</b> 10163480	<b>Mise à jour :</b> 26.01.2022
-----------------------------------	---------------------------------

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	270 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
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	10 - 18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
<b>Poids net:</b>	25 kg	<b>Poids brut:</b>	25,18 kg
<b>Emballage primaire</b>			
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	Papier
<b>Emballage secondaire</b>			
<b>Description:</b>	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.