

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

27.08.2021

PLT Margo V Graisse végétale**CODES MATIÈRE PREMIÈRE****Numéro d'article**

Baker & Baker numéro d'article

10163713**Société**

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

8035

Autres

Code EAN

7640108382320

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIREDénomination de la denrée
alimentaire:

Graisse végétale

DESCRIPTION DU PRODUIT

Matière grasse végétale

Numéro D'article Pistor: 4765

Graisse boulangère végétale convient à la confection de pâtes levées, pâtes à gâteaux, pâtes sablées, sucrées et pâtes à milanaïses ainsi que pour la cuisson et le rôtissage.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION**Application**

PLT MARGO V végétale de boulangerie ne doit pas être utilisé à plus de 18-22°C. Ne convient pas pour la friture.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	20 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Neutre, Pas d'arrière-goût
Structure: Homogène, Sans grumeaux

Odeur: Neutre, Pas d'arrière-goût
Couleur: Blanchâtre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Graisse de palme; Huile de colza.

INFORMATION NUTRITIONNELLE**Pour 100 grammes de produit**

Énergie: 3.700 kJ (900 kcal)
Matières grasses: 100,0 g
 dont acides gras saturés: 46,0 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: 10163713 Mise à jour : 27.08.2021

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".

Remarques: Basé sur notre analyse de risques est un risque allergène par protéines d'arachides et protéine de soja issues d'huiles totalement raffinée est peu probable. Par conséquent, le risque de contamination croisée liée à l'utilisation de ces huiles sur nos lignes de production n'existe pas.

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: Huile de palme **Valeur:** 100 % **Modèle chaîne d'approvisionnement:** Segregation

Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. www.rspo.org.
 RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

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.

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Teneur en grasse solide				
Solides à 20 °C (N20):		27 - 33 %		DGF
Solides à 30 °C (N30):		12 - 18 %		DGF

Numéro d'article: 10163713	Mise à jour : 27.08.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100				
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

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	364 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

Unité de distribution			
Poids net:	20 kg	Poids brut:	20,51 kg
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	PE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Carton non couché