

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 31.08.2023

### Magic Glaze 12 x 1 L

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10249562</b>
<b>Société</b>	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Code article 10261260
<b>Autres</b>	
Code EAN	8030141051885
Code CN (EU)	2106909260

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Substitut de dorure à l'œuf non sucré
--	---------------------------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT


Numéro D'article Pistor: 39525 Substitut de dorure à l'œuf non sucré pour les produits de boulangerie et de pâtisserie. Produit UHT.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Italie
-----------------	--------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>
Prêt à l'emploi
Appliquer au pinceau ou par pulvérisation avant la cuisson.

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Caractéristiques, Sans saveur étrangères, Typique	<b>Odeur:</b>	Typique, Pas d'odeurs étrangères, Caractéristiques
<b>Aspect visuel:</b>	Typique, Liquide visqueux	<b>Couleur:</b>	Typique
<b>Structure:</b>	Typique		

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Protéine de pois; Huile de tournesol; Dextrose; Maltodextrine; Amidon.
---

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

<b>Pour 100 grammes de produit</b>		
<b>Énergie:</b>	316 kJ	(76 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	4,5 g	
dont acides gras saturés:	0,6 g	
<b>Glucides:</b>	0,9 g	
dont sucres:	0,4 g	
<b>Protéines:</b>	7,8 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,2480 g	

Numéro d'article: 10249562	Mise à jour : 31.08.2023
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 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	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	Non
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° 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: LAIT / LACTOSE.

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
<i>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.</i>	

**INFORMATION PHYSIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
<b>Autres</b>				
Densité:	1.022 g/l			

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	0				

<b>Numéro d'article:</b> 10249562	<b>Mise à jour :</b> 31.08.2023
-----------------------------------	---------------------------------

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

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	278 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	2 - 20 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Après ouverture, consommer rapidement et conserver au frais, dans son emballage d'origine fermé.
<b>Remarques:</b>	Après ouverture de l'emballage, à conserver au frais et à utiliser dans les 3 jours.
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	2 - 10 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
<b>Poids net:</b>	12,264 kg	<b>Poids brut:</b>	12,768 kg
		<b>Nombre de pièces:</b>	12 Pce
<b>Emballage primaire</b>			
<b>Description:</b>	Tetrabrick	<b>Matière:</b>	Papier, PE, Aluminium
<b>Emballage secondaire</b>			
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé

**INFORMATION LÉGALE**

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.
--

**DÉCLARATION**

<p>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.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
---