

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

12.08.2021

PLT Margo Graisse pour croissant

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163616
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8539
Autres	
Code EAN	7640108382474

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Graisse végétale non hydrogénée, aromatisée, pour croissants et pâtes levées tourées
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT



Matière grasse végétale

Graisse purement végétale, non hydrogénée pour croissant et pâtes levées tourées.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
PLT MARGO Graisse pour croissants ne doit pas être utilisée à plus de 18-22°C.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	10 kg			2 dés de 5 kg coupés en morceaux de 1 kg

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Aromatique, Noisettes, Pas d'arrière-goût	Odeur:	Aromatique, Noisette, Pas d'arrière-goût
--------------	---	---------------	--

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Matières grasses végétales: Palme, Noix de coco; Huile de colza; Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Energie:	3.700 kJ (900 kcal)
Matières grasses:	100,0 g
dont acides gras saturés:	45,0 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: 10163616	Mise à jour : 12.08.2021
----------------------------	--------------------------

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	
Blé	Non	Non	
Seigle	Non	Non	
Orge	Non	Non	
Avoine	Non	Non	
Épeautre	Non	Non	
Froment khorasan	Non	Non	
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	
Poissons et produits dérivés	Non	Non	
Arachides et produits dérivés	Non	Non	
Soja et produits dérivés	Non	Non	
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	
Amande	Non	Non	
Noisette	Non	Non	
Noix	Non	Non	
Noix de cajou	Non	Non	
Noix pécan	Non	Non	
Noix du Brésil	Non	Non	
Pistaches	Non	Non	
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	
Céleri et produits dérivés	Non	Non	
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	
Sésame et produits dérivés	Non	Non	
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	
Lupin et produits dérivés	Non	Non	
Mollusques et produits dérivés	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 ODAIOU 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 CHIMIQUE

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

Numéro d'article: 10163616	Mise à jour : 12.08.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Slip point:				
Solides à 20 °C (N20):				
Solides à 30 °C (N30):				

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	100 000	10.000			ISO
Enterobacteriaceae:	/ g	100	10			ISO
E. coli:	/ 1 g	100	10			ISO
Moisissures:	/ g	1 000	100			SLMB
Levures:	/ g	1 000	100			SLMB
Staphylococcus aureus:	/ g	100	10			ISO

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

Unité de distribution			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,190 kg
		Nombre de pièces:	2 Pce
Emballage primaire			
Description:	Emballage	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Enroulement	Matière:	Carton non couché
Description:	Feuille extensible		

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>
