

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER&BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

26.01.2022

### Panovit

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

##### Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

**10163593**

##### Société

MARGO - B&B SCHWEIZ AG

##### Code article

8141

##### Autres

Code EAN

7640108381507

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:

Produit de panification

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 4794

Produit de panification pour pains et pains spéciaux.

Active le gluten et augmente la tolérance à la fermentation par des pâtes stabilisées.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:

Suisse

#### CONSIGNES D'UTILISATION

##### Application

30 - 35 g par litre coulé

2.0 % sur le poids total de la farine

Convient à la conduite de la pâte directe, à la fermentation dirigée et, avec adjonction de Garostar Frost, aussi à la fermentation interrompue pour les pains spéciaux.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	25 kg			

#### INFORMATION SENSORIELLE

**Goût:** Légèrement sucré, Légèrement comme de la farine, Céréales et graines typiques

**Couleur:** Blanc, Gris clair, Brun clair

**Structure:** Poudre fluide

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ PRÉGÉLATINISÉE; Dextrose; FARINE D'ORGE MALTÉE; FARINE DE BLÉ; LEVAIN DÉSHYDRATÉ DE BLÉ (FARINE DE BLÉ; Culture starter); Émulsifiant: LÉCITHINE DE SOJA; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

Numéro d'article: 10163593 Mise à jour : 26.01.2022

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.308 kJ	(310 kcal)
Matières grasses:	4,8 g	
dont acides gras saturés:	0,9 g	
Glucides:	61,2 g	
dont sucres:	21,4 g	
Protéines:	6,8 g	
Sel (Na x 2,5):	0,0080 g	

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non		
Orge	Oui		
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	Oui	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	Oui	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	Oui
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.

**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:
<b>Teneurs</b>				
Teneur en eau:		7 - 10 %		ICC 110

<b>Numéro d'article:</b> 10163593	<b>Mise à jour :</b> 26.01.2022
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Moisissures:	/ g	10 000	2.000	5	2	SLMB
Levures:	/ g	100 000	10.000	5	2	SLMB
Bacillus cereus:	/ g	100	10	5	1	SLMB
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				SLMB
Listeria monocytogenes:	/25 g	Non détectable				SLMB
Coagulase positive staphylococci:	/ g	10	100	5	1	

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

Conditions de stockage	
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
Conditions de transport	
Température de transport:	10 - 18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution			
Poids net:	25 kg	Poids brut:	25,18 kg
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	Papier avec entrecouche PE
Emballage secondaire			
Description:	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.