

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

12.08.2021


**Verda Grasse Pâte feuilletée****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10179714</b>
Société	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Code article 8582
Autres	
Code EAN	7640108382955

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

Dénomination de la denrée alimentaire:	Grasse végétale hydrogénée, aromatisée
--	--

**DESCRIPTION DU PRODUIT**


<p>Matière grasse végétale</p> <p>graisse végétale, hydrogénée, idéal pour toutes les sortes de pâtes feuilletées</p>

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

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

**CONSIGNES D'UTILISATION**

Application
Verda Grasse pour le feuilletage devrait être utilisée tempérée, c'est à dire entre 18-22°C (sauf pour méthode hollandaise). La détrempe des pâtes feuilletées devrait être un peu plus tendre qu'avec de la margarine. Le poids pour enchâsser peut être réduit d'environ 15%

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

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

**INFORMATION SENSORIELLE**

<b>Goût:</b>	Typique, Gras, Pas d'arrière-goût	<b>Odeur:</b>	Typique, Non rance, Pas d'arrière-goût
<b>Aspect visuel:</b>	Surface lisse	<b>Couleur:</b>	Légèrement jaunâtre-blanc
<b>Structure:</b>	Homogène, Facile à séparer, Solide		

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Huiles végétales: Colza, Colza, totalement hydrogénée; Arôme.
---

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit	
<b>Énergie:</b>	3.700 kJ (900 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	100,0 g
dont acides gras saturés:	17,0 g
<b>Glucides:</b>	0,0 g
dont sucres:	0,0 g
<b>Protéines:</b>	0,0 g
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	0,0000 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	Non	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	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Non	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	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	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.

**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

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: 10179714	Mise à jour : 12.08.2021
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION PHYSIQUE**

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques:
Slip point:				
Solides à 10 °C (N10):				
Solides à 20 °C (N20):				
Solides à 30 °C (N30):				
Solides à 35 °C (N35):				

**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
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO

**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:	10 kg	Poids brut:	10,090 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>
---