

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

06.01.2022

### Verda V Graisse pour la boulangerie


#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10204630</b>
<b>Société</b>	<b>Code article</b>
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	2030
<b>Autres</b>	
Code EAN	7640108383426

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Graisse pour la boulangerie purement végétale, partiellement hydrogénée
---	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Matière grasse végétale

Numéro D'article Pistor: 18259  
Graisse boulangère végétale convient à la confection de pâtes levées et pâtes à gâteaux.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
------------------------	--------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>
Verda V Graisse pour la boulangerie doit être utilisé à 18-22°C.

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	20 kg			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Neutre	<b>Odeur:</b>	Neutre
<b>Structure:</b>	Homogène, Sans grumeaux	<b>Couleur:</b>	Blanchâtre

#### DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Huiles végétales: Colza, Colza, totalement hydrogénée; Graisse de coco.
---

#### INFORMATION NUTRITIONNELLE

<b>Pour 100 grammes de produit</b>	
<b>Énergie:</b>	3.700 kJ (884 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	100,0 g
dont acides gras saturés:	57,0 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

Numéro d'article: 10204630

Mise à jour :

06.01.2022

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	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
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Soja et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Non	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	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
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Non	Non
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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: -.

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**

<b>Type:</b>	Pas d'huile de palme et de palmiste	<b>Valeur:</b>	<b>Modèle chaîne d'approvisionnement:</b>
--------------	-------------------------------------	----------------	---

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

<b>Convient au régime végétarien (lait, oeuf):</b>	Oui
<b>Convient au régime vegan:</b>	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:
<b>Slip point:</b>				
<b>Solides à 10 °C (N10):</b>				
<b>Solides à 20 °C (N20):</b>				
<b>Solides à 30 °C (N30):</b>				

Numéro d'article: 10204630

Mise à jour : 06.01.2022

**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**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	15 - 18 °C
Humidité relative de stockage:	40 - 50 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	10 - 18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	20 kg	Poids brut:	20,54 kg
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Carton	Matière:	Carton non couché

**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.