

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 29.03.2022

Mix Boule de Berlin 50 % palm-free

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10245031
Société	Code article
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	8080
Autres	
Code EAN	4017040031709
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Mix en poudre pour beignets
---	-----------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro d'Article Pistor: 18828. Prémélange en poudre concentré pour la fabrication de boules de Berlin (beignets), aussi bien selon la méthode directe que selon la méthode GU / GV-Met

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Allemagne
------------------------	-----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation	
Dosage:	50 %
Remarques:	Recette de base: 1000g Berliner Mix 50% palm-free, 1000g farine de blé, 140 g Verda V Bäckereifat, 140g de levure, 400g d'oeuf entier, ca. 675g d'eau; Poids total pâte: 3355g

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme de la farine	Odeur:	Comme de la farine
Aspect visuel:	Poudre	Couleur:	Jaunâtre, Gris
Structure:	Poudre fluide		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Farine de BLÉ; LACTOSE; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Sucre; Farine de riz pré-gélatinisée; Sel; Gluten de BLÉ; Blanc d'ŒUF en poudre; Poudre à Lever: Diphosphates, Carbonates de sodium; Huile de colza; Arôme; Extrait de carotte; Curcuma; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique; Enzymes.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1.608 kJ (381 kcal)
Matières grasses:	8,8 g
dont acides gras saturés:	7,0 g
Glucides:	63,1 g
dont sucres:	12,0 g
Protéines:	11,0 g
Sel (Na x 2,5):	4,455 g

Numéro d'article: 10245031

Mise à jour :

29.03.2022

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	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Oui
Orge	Non	Non	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Non	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Oui
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	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
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: SOJA.			

INFORMATION OGM

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

 Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui
 Convient au régime vegan: Non

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	1 000 000				§64 LFGB L 01.00-5
E. coli:	/ 1 g	100				ISO 16649
Moisissures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Levures:	/ g	20 000				§64 LFGB L 01.00-37
Bacillus cereus:	/ g	1 000				§64 LFGB L 00.00-25, API (50CHB)
Staphylococcus aureus:	/ g	100				AFNOR 3M 01/9-04/03, Petrifilm
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				§64 LFGB L 00.00-66, mini VIDAS

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	270 Jrs
Température de stockage:	12 - 25 °C
Conseil de stockage:	Conserver dans l'emballage fermé et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 25 °C

Numéro d'article: 10245031 Mise à jour : 29.03.2022

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,407 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Flexible film	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Description:	Étiquette	Matière:	Papier

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.