

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER&BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 27.06.2022

Meister Kokos

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article

Baker & Baker numéro d'article

10101770

Société

Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH
MARGO - B&B SCHWEIZ AG

Code article

4000492001383
138

Autres

Code EAN

4000492001383

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée
alimentaire:

Premix des macarons de noix de coco

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 18174

Mélange pour la confection de macarons à la noix de coco, de pâtisseries fines et d'applications similaires.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Condition physique:

Poudre

Pays d'origine:

Allemagne

CONSIGNES D'UTILISATION

Dosage:

Remarques: Mélangez 1000 grammes de produit et de 300 g d'eau (30 ° C), laissez enfler.

INFORMATION SENSORIELLE

Goût: Typique, Noix de coco, Sucré, Pas d'arrière

Odeur:

Typique, Noix de coco, Sucré, Pas d'odeurs étrangères

Aspect visuel: goût

Couleur:

Clair, Légèrement crème

Structure: Poudre hygroscopique

Poudre fluide

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Sucre; Noix de coco desséchée; Blanc d'ŒUF; Épaississant (Gomme de guar; Gomme Xanthane); Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	2.101 kJ	(503 kcal)
Matières grasses:	24,7 g	
dont acides gras saturés:	21,7 g	
Glucides:	60,5 g	
dont sucres:	59,0 g	
Protéines:	6,6 g	
Sel (Na x 2,5):	0,2000 g	

Numéro d'article: 10101770

Mise à jour :

27.06.2022

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
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)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
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	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	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: GLUTEN, SOJA, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, SULFITE, LUPIN.			

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.

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: Non

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Teneurs				
Teneur en eau:		< 5 %		Karl Fischer

Numéro d'article: 10101770

Mise à jour : 27.06.2022

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	100				ISO 7402
E. coli:	/ 1 g	10				ISO 16649
Moisissures:	/ g	100				ISO 7954
Levures:	/ g	100				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	10				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	20 °C
Conseil de stockage:	A l'abri de la lumière, Entreposer le produit dans son emballage d'origine, À conserver dans un endroit frais et sec.
Conditions de transport	
Température de transport:	15 - 20 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	10 kg	Poids brut:	10,4 kg
		Nombre de pièces:	1 Pce
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	LDPE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Remarques:	4 colour printing		

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.