

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 06.04.2023

Pati Whip Vegan

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10243371
Société	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Code article 5123
Autres	
Code EAN	8030141097388

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Crème à fouetter végétale, sucrée
--	-----------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Numéro D'article Pistor: 21548
Préparation végétale sucrée, sans ingrédients d'origine animale.
Produit semi-fini pour la confiserie, à usage professionnel.
Le produit peut être utilisé pour la décoration et le fourrage.
Produit UHT.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Italie
-----------------	--------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application
Pour un meilleur résultat, réfrigérer à 5-8 °C pendant au moins 12 heures avant utilisation. Versez le contenu dans un bol froid et propre et fouettez jusqu'à l'obtention de la consistance requise. En général, 2 litres de Pati Whip Vegan dans un bol de 9 litres à haute vitesse pendant environ 3-5 minutes. Faites attention de ne pas trop fouetter.

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	1.075 kg			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Caractéristiques, Pas d'arrière-goût, Typique	Odeur:	Typique, Pas d'arrière-goût, Caractéristiques
Aspect visuel:	Typique, Liquide visqueux	Couleur:	Typique
Structure:	Typique		

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

Eau; Matière grasse végétale: Palme totalement hydrogénée; Sucre; Stabilisant: Phosphates de sodium, Méthylcellulose; Émulsifiant: Polysorbate 60, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Épaississant: Gomme Xanthane, Gomme de guar; Sel; Arôme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.387 kJ	(335 kcal)
Matières grasses:	28,2 g	
dont acides gras saturés:	27,9 g	
Glucides:	20,0 g	
dont sucres:	20,0 g	
Protéines:	0,0 g	
Sel (Na x 2,5):	0,365 g	

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	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
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	Non	Non	Non
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	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	2 PPM *	Non	Non
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: LAIT / LACTOSE.

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

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

Halal:	Oui - certifié
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.

Numéro d'article: 10243371

Mise à jour : 06.04.2023

INFORMATION CHIMIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
pH				
pH:		7,5 - 7,9		Méthode interne
Teneurs				
Teneur en eau:		51 - 53 %		

INFORMATION PHYSIQUE

	Cible	Intervalle	Valeur typique	Méthode / Remarques
Rhéologie				
Viscosité: 10 °C:		< 5.000 cps		
Autres				
Densité 20 °C:	1.075 g/l			

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	0				

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	370 Jrs
Température de stockage:	2 - 20 °C
Conseil de stockage:	Ne pas congeler
Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	2 - 10 °C
Remarques:	Une fois l'emballage ouvert, conserver au réfrigérateur entre 2-10 °C et utiliser dans les 3 jours.
Conditions de stockage après ouverture (simulation en lab.)	
Durée de conservation:	3 Jrs
Température de stockage:	2 - 10 °C
Remarques:	Une fois l'emballage ouvert, conserver au réfrigérateur entre 2-10 °C et utiliser dans les 3 jours.
Conditions de transport	
Température de transport:	2 - 10 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	12,9 kg	Poids brut:	13,404 kg
		Nombre de pièces:	12 Pce
Emballage primaire			
Description:	Tetrabrick	Matière:	Aluminium, Papier, PE
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé

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.