

 **MARA 15 Plaques****Données de base**

<b>Dénomination spécifique:</b>	margarine à croissants avec de beurre
<b>BAKELS numéro d'article:</b>	11832216
<b>Pistor numéro d'article:</b>	11257
<b>GTIN-13:</b>	7613200017384
<b>L'emballage:</b>	carton à 10 kg, 5 x 2 kg
<b>Quantité par palette:</b>	56 x 10 kg / 560 kg
<b>Durée de conservation à partir de production:</b>	180 jours
<b>Conditions de stockage:</b>	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Huile de palme\*, eau, **beurre** fondu (12.3%), huile de colza, arôme, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique), sel de cuisine.

\*RSPO-SG

**Possibilités d'utilisation**

- ✓ croissants
- ✓ pâtisseries en pâte feuilletée
- ✓ frivolités danoises
- ✓ pâtisseries en pâte levée sucrée tournée

**Température de traitement**

18-22 °C

**Caractéristiques du produit**

- ✓ plaques prêtes à tourner
- ✓ utilisation facile
- ✓ utilisation facile aussi en machine malgré la teneur du beurre
- ✓ très bon apprêt régulier
- ✓ des pâtisseries aérées et légères
- ✓ fond, court et délicat
- ✓ saveur de beurre équilibrée
- ✓ qualité constante

## Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
<b>Energie</b>	2960 720	kJ kcal
<b>Lipides, dont</b>	80	g
<b>Acides gras saturé</b>	40	g
<b>Glucides, dont</b>		g
<b>Sucre</b>		g
<b>Protéines</b>		g
<b>Teneur en cendres, dont</b>		g
<b>Sel</b>	0.05	g
Sodium		g
Fibres alimentaires		g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	20	g

## Propriétés sensorielles

<b>Apparence</b>	plaque de margarine jaunâtre
<b>Odeur</b>	aromatique-beurré, sans goût étranger
<b>Goût</b>	aromatique-beurré, sans goût étranger
<b>Texture</b>	homogène, souple

## Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	100'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	100
Salmonelles	ufc/g	nd/25g
Moisissure	ufc/g	1'000
Levures	ufc/g	1'000

## Paramètres physico-chimiques

Description	Unité	Valeur typique	Tolérance
Acides gras libres (acide oléique)	%		<0.5
Indice de peroxyde	mValO2/kg		<1.5
Point de goutte	°C		42-46
SFC % 20 °C	%		29-35
SFC % 30 °C	%		14-20

## Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten <sup>(1)</sup> (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lait (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	beurre
Oeuf (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poissons (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustacés (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fèves de soja (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fruits à coque (noix) <sup>(2)</sup> (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuète (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Graines de sésame (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Céleri (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moutarde (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusques (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupin (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dioxyde de soufre et sulfites	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(1) Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

(2) Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de queensland et leurs dérivés.

La risque d'une contamination croisée est sous contrôle: Oui  Non

## Information sur le pays de production et conformité

Pays de production	Suisse	
Végétarisme	<input checked="" type="checkbox"/> lacto-végétarien	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien
	<input type="checkbox"/> ovo-végétarien	<input type="checkbox"/> végétarien
Certification biologique		
Confirmation	Tous les produits délivrés remplissent les exigences définies dans la législation Suisse sur les denrées alimentaires, en particulier concernant la traçabilité, l'hygiène, les allergènes ou d'autres résidus et matières étrangères. Dans la production, ni matières génétiquement modifiées, ni matières traitées par rayonnement ionisé, ne sont utilisées. La responsabilité pour l'aptitude légale du produit dans le pays de destination incombe au client.	
Adresse	BAKELS NUTRIBAKE AG Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	Tél.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Signature