



# Pain montagnard



## Données de base

|   |   |
|---|---|
| Dénomination spécifique:                      | mélange de panification   |
| BAKELS numéro d'article:                      | 19148124  |
| Pistor numéro d'article:                      | 1088  |
| GTIN-13:                                      | 7610103158473   |
| L'emballage:                                  | sac à 25 kg   |
| Quantité par palette:                         | 27 x 25 kg / 675 kg   |
| Durée de conservation à partir de production: | 180 jours   |
| Conditions de stockage:                       | ≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique |



## Composition

Farine de **froment** IPS, graines de tournesol, **blé** complet broyé IPS, levain de **froment** sec (produits de la mouture de **froment**), graines de lin, sel de cuisine (iodé), poudre de malt de **seigle** torréfié, flocons de pomme de terre, gluten de **froment**, psyllium, soucis, dextrose, farine de malt d'**orge**, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

## Possibilités d'utilisation

- ✓ pain / petit pain montagnard
- ✓ Pains spéciaux pour la conduite de pousses longues et courtes

## Dosage

### Recette recommandée

1550 g pain montagnard  
1000 g eau  
50 g levure de boulangerie

## Caractéristiques du produit

- ✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux (a un goût floral et fruité, de torréfaction, de malt et de foin)
- ✓ recette simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationnelle et sûre
- ✓ jusqu'à vingt composants dans un mélange, cela signifie moins de matières premières dans le stock
- ✓ avec des calendula séchés
- ✓ bonne conservation de la fraîcheur
- ✓ céréales de production IP-Suisse

## Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

| Description                    | par 100g    | Unité      |
|--------------------------------|-------------|------------|
| <b>Energie</b>                 | 1496<br>354 | kJ<br>kcal |
| <b>Lipides, dont</b>           | 5.4         | g          |
| <b>Acides gras saturé</b>      | 0.6         | g          |
| <b>Glucides, dont</b>          | 61.5        | g          |
| <b>Sucre</b>                   | 1.5         | g          |
| <b>Protéines</b>               | 12.3        | g          |
| <b>Teneur en cendres, dont</b> | 2.8         | g          |
| <b>Sel</b>                     | 2           | g          |
| Sodium                         |             | g          |
| Fibres alimentaires            | 5.3         | g          |
| Alcool                         |             | g          |
| Acides organiques              |             | g          |
| Eau                            | 12.7        | g          |

## Propriétés sensorielles

|                  |                                 |
|------------------|---------------------------------|
| <b>Apparence</b> | poudre avec grains, beige-blanc |
| <b>Odeur</b>     | typique                         |
| <b>Goût</b>      | typique, frais                  |
| <b>Texture</b>   | poudre avec grains              |

## Microbiologie

| Description                | Unité | Limite    |
|----------------------------|-------|-----------|
| Germes mésophiles aérobies | ufc/g | 1'000'000 |
| Salmonelles                | ufc/g | nd/25g    |

## Allergènes / contamination croisée

| Description  | Contenue<br>(à déclarer)            |                                     | Ingrédient concerné   |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
|  | Oui                                 | Non                                 |   |
| Céréales contenant du gluten <sup>(1)</sup><br>(dérivés) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | farine de froment, gruau de froment complet, levain de froment sec, malt de seigle en poudre torréfié, gluten de froment, farine de malt d'orge |
| Lait (dérivés)   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |   |
| 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 type="checkbox"/> lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien<br><input type="checkbox"/> ovo-végétarien <input checked="" 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.<br>La responsabilité pour l'aptitude légale du produit dans le pays de destination incombe au client. |  |
| Adresse                  | BAKELS NUTRIBAKE AG<br>Buzibachstrasse 19<br>Postfach<br>CH-6023 Rothenburg   | Tél.: +41 41 914 02 80<br>Fax: +41 41 914 02 81<br>info@bakels.ch<br>www.bakels.ch |

Signature