

 **BELFLORA 10 plaques R****Données de base**

Dénomination spécifique:	margarine à pâte feuilletée avec graisse de beurre
BAKELS numéro d'article:	50425216
Pistor numéro d'article:	18531
GTIN-13:	7630019604031
L'emballage:	carton à 10 kg, 5 x 2 kg
Quantité par palette:	56 x 10 kg / 560 kg
Durée de conservation à partir de production:	150 jours
Conditions de stockage:	15-18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Huile de colza, huile de colza (hydrogénée), eau, graisse de coco, **beurre** fondu (8.4%), beurre de cacao, émulsifiants (E471, E475), sel de cuisine, acidifiant (acide citrique), arôme.

Possibilités d'utilisation

- ✓ 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, aussi en machine
- ✓ très bon apprêt régulier
- ✓ des pâtisseries en pâte feuilletée aérées et légères
- ✓ fond, court et délicat
- ✓ avec beurre, sans huile de palme
- ✓ possible pour la méthode hollandaise
- ✓ goût et saveur équilibrés
- ✓ qualité constante

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	2960 720	kJ kcal
Lipides, dont	80	g
Acides gras saturé	45	g
Glucides, dont	0	g
Sucre	0	g
Protéines	0	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0.24	g
Sodium		g
Fibres alimentaires		g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	20	g

Propriétés sensorielles

Apparence	plaque à margarine blanchâtre
Odeur	beurré, aromatique, légèrement salé, sans goût étranger
Goût	beurré, aromatique, sans goût étranger
Texture	souple, lisse, homogène, solide à 20 °C

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	100'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	10
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		44-48
SFC % 20 °C	%		38-44
SFC % 30 °C	%		20-26

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lait (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	beurre fondu
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) ⁽²⁾ (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