

ALBAKO B



Données de base

Dénomination spécifique:	produit de panification au lait
BAKELS numéro d'article:	10356124
Pistor numéro d'article:	533
GTIN-13:	7610103108966
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	18 x 25 kg / 450 kg
Durée de conservation à partir de production:	270 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



Composition

Poudre de **lait** écrémé, dextrose, **lactose**, protéines du **lait**, **beurre** fondu.

Possibilités d'utilisation

- ✓ des produits purs beurre:
 - croissants au beurre
 - tresses au beurre
 - etc.
- ✓ pains spéciaux
- ✓ pains de petite taille
- ✓ guélon instantané pour gâteaux
- ✓ crèmes vanille

Dosage

selon l'application 100-140 g par litre de liquide (60-80 g par kg de farine)

→ consultez nos propositions de recette, pour respecter la teneur maximale en lactose

Caractéristiques du produit

- ✓ poudre fluide
- ✓ fabriqué par séchage en douceur sans modification de l'état naturel
- ✓ amélioration des propriétés de conservation en pâtisseries
- ✓ augmente l'absorption d'eau
- ✓ donne une croûte délicate et confère aux produits une mie humide
- ✓ belle couleur régulière de la pâtisserie
- ✓ meilleur volume grâce à une rétention du gaz
- ✓ renforce l'action de la levure
- ✓ plus longue conservation que le lait frais, d'où répercution sur les frais
- ✓ qualité régulière et constante

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1640 387	kJ kcal
Lipides, dont	3.1	g
Acides gras saturé	2.1	g
Glucides, dont	72.5	g
Sucre	72.5	g
Protéines	17.5	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0	g
Sodium	0.2	g
Fibres alimentaires		g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	3.4	g

Propriétés sensorielles

Apparence	homogène, blanc à jaune clair
Odeur	frais, laiteux
Goût	frais, laiteux
Texture	poudre

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	10'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	10
Staphylocoques (coagulase positive)	ufc/g	100
Salmonelles	ufc/g	nd/5x25g

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"/>	poudre de lait écrémé, lactose, protéines du lait, 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

Sabrina Forster
Digital unterschrieben
 von Sabrina Forster
 Datum: 2019.07.18
 12:20:20 +02'00'