



### Données de base

<b>Dénomination spécifique:</b>	graisse à pâte feuilletée
<b>BAKELS numéro d'article:</b>	11155216
<b>Pistor numéro d'article:</b>	12781
<b>GTIN-13:</b>	7613200018152
<b>L'emballage:</b>	carton à 10 kg, 2 x 5 kg
<b>Quantité par palette:</b>	60 x 10 kg / 600 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

Graisse de palme\*, huile de colza.

\*RSPO-SG

### Possibilités d'utilisation

- ✓ pâtisseries en pâte feuilletée
- ✓ frivolités de pâte danoise
- ✓ pâtisseries en pâte levée sucrée tournée

### Température de traitement

8-10 °C

### Caractéristiques du produit

- ✓ la coupe en cubes est idéale pour la pâte feuilletée à la méthode hollandaise
- ✓ utilisation facile
- ✓ très bon apprêt régulier
- ✓ des pâtisseries en pâte feuilletée aérées et légères
- ✓ goût neutre
- ✓ qualité constante
- ✓ structure souple

## Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
<b>Energie</b>	3700 900	kJ kcal
<b>Lipides, dont</b>	100	g
<b>Acides gras saturé</b>	44	g
<b>Glucides, dont</b>		g
<b>Sucre</b>		g
<b>Protéines</b>		g
<b>Teneur en cendres, dont</b>		g
<b>Sel</b>		g
Sodium		g
Fibres alimentaires		g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau		g

## Propriétés sensorielles

<b>Apparence</b>	bloc de graisse blanchâtre, coupé
<b>Odeur</b>	neutre gras, sans goût étranger
<b>Goût</b>	neutre gras, sans goût étranger
<b>Texture</b>	solide, homogène, souple

## Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	100'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	10
Salmonelles	ufc/g	nd/25g
Moisissure	ufc/g	100
Levures	ufc/g	100

## Paramètres physico-chimiques

Description	Unité	Valeur typique	Tolérance
Acides gras libres (acide oléique)	%		<0.5
Indice de peroxyde	mÄq/kg		<1
Point de goutte	°C		45-49
SFC % 20 °C	%		31-37
SFC % 30 °C	%		15-21

## 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 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-végétarien	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-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. 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: 2019.08.30  
 10:01:07 +0200