

FERMDOR W germ



Données de base

Dénomination spécifique:	levain sec
BAKELS numéro d'article:	50060109
Pistor numéro d'article:	18352
GTIN-13:	7630019600903
L'emballage:	sac à 10 kg
Quantité par palette:	60 x 10 kg / 600 kg
Durée de conservation à partir de production:	360 jours
Conditions de stockage:	15-25 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



Composition

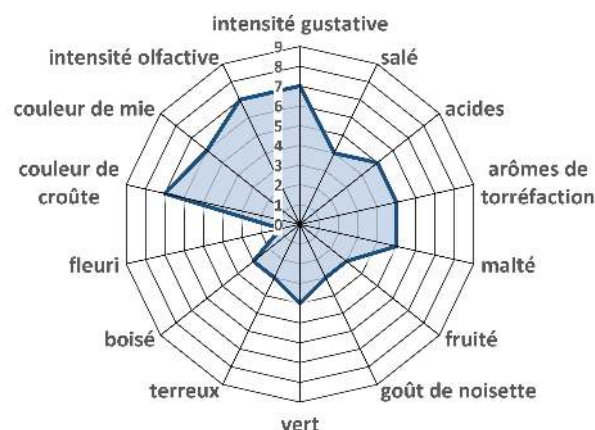
Farine de germes de **froment**, farine de **seigle**, farine de malt d'**orge**.

Possibilités d'utilisation

- ✓ pour tous les types de produits de boulangerie artisanale dans lesquels une structure de la mie ouverte est souhaitée
- ✓ pain au four à bois et pain de campagne
- ✓ pain pita, pizza et snacks épicés

Caractéristiques du produit

- ✓ donne aux produits de boulangerie un arôme typique, torréfié-malté
- ✓ mie unique brun doré avec un dosage élevé
- ✓ améliore l'élasticité et la résistance à la coupure de la mie
- ✓ note agréable verdâtre due à la fermentation du germe de blé



Dosage

2-6% selon l'application

Version: 1

Form: II

Erstellt: 08.07.2019

BAKELS NUTRIBAKE AG

Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg
Telefon +41 41 914 02 80 Fax +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

A member of the International BAKELS Group

Ersteller: fosa
Prüfer: hopa
Seite 1 von 3

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1507 358	kJ kcal
Lipides , dont	8.3	g
Acides gras saturé	1.4	g
Glucides , dont	25.3	g
Sucre	3.2	g
Protéines	32.2	g
Teneur en cendres , dont	5.4	g
Sel	<0.08	g
Sodium	0.03	g
Fibres alimentaires	12.1	g
Alcool		g
Acides organiques	9.8	g
Eau	8	g

Propriétés sensorielles

Apparence	jaune, beige
Odeur	acidulé
Goût	acidulé
Texture	poudre

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	10'000
Escherichia coli	ufc/g	10
Salmonelles	ufc/g	nd/25g
Bacillus cereus	ufc/g	1'000

Paramètres physico-chimiques

Description	Unité	Valeur typique	Tolérance
pH		3.7	3.4-4.0
Humidité	%		<8
Degré d'acidité		100	90-110

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	farine de germes de froment, farine de seigle, 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) ⁽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	Allemagne	
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: 2019.07.08
 10:52:24 +0200