SUMAX Epeautre 10

Données de base

Dénomination spécifique:	produit de panification
BAKELS numéro d'article:	50324109
Pistor numéro d'article:	18257
GTIN-13:	7630019603027
L'emballage:	sac à 10 kg
Quantité par palette:	60 x 10 kg / 600 kg
Durée de conservation à partir de production:	270 jours
Conditions de stockage:	≤ 20 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Levain sec d'**épeautre** (farine d'**épeautre** complet), flocons de pommes de terre, farine de **PurEpeautre**, psyllium, amidon de pommes de terre, épaississant (E466), fibres de pomme, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

Possibilités d'utilisation

- ✓ pour tous les pains à l'épeautre, spéciaux et les petits pains
- ✓ tresses à l'épeautre

→ demandez nos propositions de recettes

Dosage

selon l'application 120-150 g par litre de liquide (100-120 g par kg de farine)

Caractéristiques du produit

- ✓ remplace les farines ébouillantés
- ✓ pains sans moule avec RP 180 (rendement en pâte)
- ✓ très bonne conservation
- ✓ excellent volume du pain
- ✓ avec du levain-chef à l'épeautre
- ✓ donne des pains et petits pains avec une mie tendre et réduite
- ✓ sans froment
- ✓ polyvalent

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

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1266 302	kJ kcal
Lipides, dont	2.4	g
Acides gras saturé	0.3	g
Glucides, dont	47	g
Sucre	6	g
Protéines	9.2	g
Teneur en cendres, dont	1.9	g
Sel	0.1	g
Sodium	0.04	g
Fibres alimentaires	27.7	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	11.8	g

Propriétés sensorielles

Apparence	poudre
Odeur	typique, frais
Goût	typique
Texture	fin

Microbiologie

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

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

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer) Oui	Non	Ingrédient concerné
Céréales contenant du gluten(1) (dérivés)	☒	☐	levain sec d'epeautre, farine de PurEpeautre
Lait (dérivés)	☐	☒	
Oeuf (dérivés)	☐	☒	
Poissons (dérivés)	☐	☒	
Crustacés (dérivés)	☐	☒	
Fèves de soja (dérivés)	☐	☒	
Fruits à coque (noix)(2) (dérivés)	☐	☒	
Cacahuète (dérivés)	☐	☒	
Graines de sésame (dérivés)	☐	☒	
Céleri (dérivés)	☐	☒	
Moutarde (dérivés)	☐	☒	
Mollusques (dérivés)	☐	☒	
Lupin (dérivés)	☐	☒	
Dioxyde de soufre et sulfites	☐	☒	

(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	☐ lacto-végétarien ☐ ovo-lacto-végétarien ☐ ovo-végétarien ☒ végan
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: 2019.08.02 11:14:22 +02'00'