

FERMDOR W germ liquid



Données de base

Dénomination spécifique:	levain liquide
BAKELS numéro d'article:	50627387
Pistor numéro d'article:	18473
GTIN-13:	7630019603881
L'emballage:	15 kg bag in box
Quantité par palette:	45 x 15 kg / 675 kg
Durée de conservation à partir de production:	270 jours
Conditions de stockage:	15-25 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique une fois ouvert, à conserver à 4-6 °C et à utiliser dans 42 jours



Composition

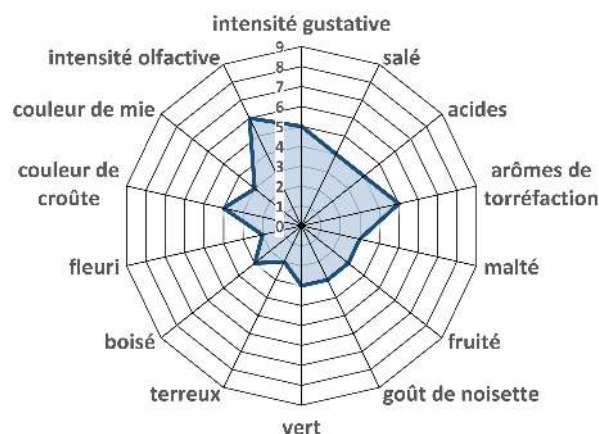
Levain de **froment** (eau, produits de mouture de **froment**, farine de germes de **froment**), vinaigre d'alcool, sel de table.

Possibilités d'utilisation

- ✓ pour tous les types de produits de boulangerie artisanale dans lesquels une structure de la mie ouverte est souhaitée
- ✓ tresse au beurre, croissants et baguettes

Caractéristiques du produit

- ✓ croûte croustillante et brillante
- ✓ profil de goût harmonieux
- ✓ détend la pâte pour minimiser le retrait des pâtes laminées
- ✓ intensifie le goût du beurre dans les produits de boulangerie



Dosage

5-15% selon l'application

Version: 1
Form: II
Erstellt: 08.07.2019

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	627 148	kJ kcal
Lipides, dont	0.9	g
Acides gras saturé	0.2	g
Glucides, dont	26	g
Sucre	1.2	g
Protéines	4.7	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	4	g
Sodium	1.6	g
Fibres alimentaires	2	g
Alcool	0.3	g
Acides organiques	2.5	g
Eau	60	g

Propriétés sensorielles

Apparence	brun clair
Odeur	aromatique
Goût	légèrement acide, aromatique
Texture	liquide, pompable

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	1'000'000
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		3.5	3.2-3.7
Humidité	%	60	
Degré d'acidité		30	25-35

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	levain de froment
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
 10:48:12 +02'00'