

 **ProVita 60****Données de base**

<b>Dénomination spécifique:</b>	mélange de panification
<b>BAKELS numéro d'article:</b>	50534119
<b>Pistor numéro d'article:</b>	18695
<b>GTIN-13:</b>	7630019605151
<b>L'emballage:</b>	sac à 20 kg
<b>Quantité par palette:</b>	30 x 20 kg / 600 kg
<b>Durée de conservation à partir de production:</b>	270 jours
<b>Conditions de stockage:</b>	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Graines de tournesol, graines d'**avoine** complètes, farine d'**épeautre** complète, gluten de **froment**, graines de lin, sel (iodé), malt d'**orge**, farine de **seigle**, flocons d'**avoine**, flocons d'**épeautre**, millet, farine de sarrasin, sucre caramel, quinoa, graines de chia, graines d'amarante, levain sec de **froment**, enzymes.

**Possibilités d'utilisation**

✓ pain / petit pain de ProVita

**Dosage**Recette recommandée

Gruau:

1000 g eau

1000 g ProVita 60

laissez-le gonfler durant la nuit au frigo

2000 g gruau

500 g farine mi-blanche, type 720

12 g levure de boulangerie

**Caractéristiques du produit**

- ✓ mélange pour pains de l'assortiment-VITA
- ✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux
- ✓ source de protéines végétales
- ✓ très digestible
- ✓ longue conservation
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationnelle et sûre
- ✓ plusieurs composants dans un mélange, cela signifie moins de matières premières dans le stock

## Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1821 435	kJ kcal
Lipides, dont	22.3	g
Acides gras saturé	2.2	g
Glucides, dont	37.2	g
Sucre	3.5	g
Protéines	18.2	g
Teneur en cendres, dont	4	g
Sel	2.78	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	9.7	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	8.6	g

## Propriétés sensorielles

Apparence	beige
Odeur	malté, acide
Goût	malté, acide
Texture	poudre avec particules grossières

## Microbiologie

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

## Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten <sup>(1)</sup> (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	graines d'avoine complètes, farine d'épeautre complète, gluten de froment, malt d'orge, farine de seigle, flocons d'avoine, flocons d'épeautre, levain sec 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) <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	Hollande	
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