DinkelPlus

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	19091124
Pistor numéro d'article:	11299
GTIN-13:	7610103157643
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	27 x 25 kg / 675 kg
Durée de conservation à partir de production:	180 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Farine d'**épeautre** pur IPS (76%), graines de tournesol, levain sec de **seigle** (farine de **seigle**), épaississant (E466), sucre, sel de cuisine (iodé), acidifiant (acide citrique), agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Possibilités d'utilisation

✓ pain d'épeautre

Dosage

Recette recommandée
1250 g DinkelPlus
1000 g eau
40 g levure de boulangerie

Caractéristiques du produit

✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux
✓ sans froment (pas sans gluten)
✓ longue conservation de fraîcheur, par l'absorption élevée d'eau
✓ recette simple
✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationelle et sûre
✓ usqu'à vingt composants dans un mélange, cela signifie moins de matières premières dans le stock
✓ céréales de production IP-Suisse

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	1457 347	kJ kcal
Lipides, dont	5.7	g
Acides gras saturé	0.6	g
Glucides, dont	56.4	g
Sucre	4	g
Protéines	12.6	g
Teneur en cendres, dont	4	g
Sel	2.1	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	9.9	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	11.4	g

Propriétés sensorielles

Apparence	poudre avec grains
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)	☒	☐	farine d'épeautre pur, levain sec de seigle
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: 2019.09.06 15:36:22 +02'00'