



BAKELS

Données de base

Dénomination spécifique: mélange de panification

BAKELS numéro d'article: 19167124 Pistor numéro d'article: 10906

GTIN-13: 7610103158671 **L'emballage**: Sack à 25 kg

Quantité par palette: 27 x 25 kg / 675 kg

Durée de conservation à partir de production:

270 jours

Conditions de stockage: ≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



Farine de **froment** IPS, sel de cuisine (iodé), gluten de **froment**, levain sec de **seigle** (farine de **seigle**), farine de malt **d'orge**, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

Possibilités d'utilisation

- √ pains spécials de longue fermentation
 - → demandez nos propositions de recettes

Dosage

Recette recommandée

1000 g eau

900 g farine mi-blanche, type 720

260 g Crustipan Classic 20

130 g seigle broyé fin

25 g levure de boulangerie

Caractéristiques du produit

- des pains aromatiques avec une mie humide, une croûte croustillante et un goût merveilleux
- ✓ se qualifie pour des concepts de cuisson en magasin
- √ recette simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationelle et sûre
- √ jusqu'à vingt composants dans un mélange, cela signifie moins de matières premières dans le stock
- √ céréales de production IP-Suisse

Crustipan Classic 20 Numéro d'article: 19167124

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1301 310	kJ kcal
Lipides, dont	1	g
Acides gras saturé	0.2	g
Glucides, dont	61.3	g
Sucre	0.7	g
Protéines	12.7	g
Teneur en cendres, dont	10.4	g
Sel	10	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	2.3	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	12.3	g

Propriétés sensorielles

Apparence	poudre, beige-blanc clair	
Odeur	typique, frais	
Goût	typique	
Texture	fin	

Microbiologie

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

Version: 1 Form: II Erstellt: 27.09.2019 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 2 von 3

Crustipan Classic 20 Numéro d'article: 19167124

Allergènes / contamination croisée

		enue :larer)	Ingrédient concerné	
	Oui	Non		
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)			farine de froment, gluten de froment, levain sec de seigle, farine de malt d'orge	
Lait (dérivés)				
Oeuf (dérivés)		\boxtimes		
Poissons (dérivés)		\boxtimes		
Crustacés (dérivés)		\boxtimes		
Fèves de soja (dérivés)		\boxtimes		
Fruits à coque (noix) ⁽²⁾ (dérivés)		\boxtimes		
Cacahuète (dérivés)		\boxtimes		
Graines de sésame (dérivés)		\boxtimes		
Céleri (dérivés)		\boxtimes		
Moutarde (dérivés)		\boxtimes		
Mollusques (dérivés)		\boxtimes		
Lupin (dérivés)		\boxtimes		
Dioxyde de soufre et sulfites		\boxtimes		
(1) Céréales contenant du gluten: blé seigle	orge avoin	e éneautr	e kamut ou leurs souches hybridées	

⁽¹⁾ Céréales contenant du gluten: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées.

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-végétarien	□ ovo-lacto-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 A Buzibachstrasse 19 Postfach CH-6023 Rothenburg	G Tél.: +41 41 914 02 80 Fax: +41 41 914 02 81 info@bakels.ch www.bakels.ch

Signature
Sabrina Digital unterschrieben vom Sabrina Forster
Forster 11.45.02 +02.00

Ersteller: fosa Prüfer: hopa Seite 3 von 3

⁽²⁾ Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix de queensland et leurs dérivés.