Grandpaillou

naturel

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	50426124
Pistor numéro d'article:	18513
GTIN-13:	7630019604048
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:	≤ 20 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Farine de **froment** IPS, farine de **seigle** IPS, graines de tournesol, gluten de **froment**, sarrasin, graines de lin, son de **froment** IPS, graines de **sésame**, sel de cuisine (iodé), levain sec (farine de germes de **froment**, farine de **seigle**, malt d'**orge**), graisse végétale (huile de colza, graisse de coco), farine de malt d'**orge**, poudre d'acérola (porteur: amidon de manioc), enzymes.

Possibilités d'utilisation

- ✓ Berger français (pain spécial)
- ✓ pain de petite taille

Dosage

Recette recommandée
1560 g Grandpaillou
1000 g eau
50 g levure de boulangerie

Caractéristiques du produit

- ✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux
- ✓ pas besoin de façonnage, verser la pâte sur la table, couper ou découper à la presse
- ✓ recette simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationnelle et sûre
- ✓ jusqu'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	1556 370	kJ kcal
Lipides, dont	9	g
Acides gras saturé	1.5	g
Glucides, dont	52.7	g
Sucre	1	g
Protéines	16.1	g
Teneur en cendres, dont	3.2	g
Sel	2	g
Sodium	0.8	g
Fibres alimentaires	7	g
Alcool	0	g
Acides organiques		g
Eau	12	g

Propriétés sensorielles

Apparence	poudre avec grains, beige-blanc clair
Odeur	typique, frais
Goût	typique, frais
Texture	poudre avec des particles grossières

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 de froment, farine de seigle, gluten de froment, son de froment, levain sec, farine de malt d'orge
Lait (dérivés)	☐	☒	
Oeuf (dérivés)	☐	☒	
Poissons (dérivés)	☐	☒	
Crustacés (dérivés)	☐	☒	
Fèves de soja (dérivés)	☐	☒	
Fruits à coque (noix)[2] (dérivés)	☐	☒	
Cacahuète (dérivés)	☐	☒	
Graines de sésame (dérivés)	☒	☐	graines de sésame
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-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 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: 2019.09.24 14:50:35 +02'00'