TORTA R

Données de base

Dénomination spécifique:	margarine à pâtisserie
BAKELS numéro d'article:	50080216
Pistor numéro d'article:	18160
GTIN-13:	7630019600613
L'emballage:	carton à 10 kg, 2 x 5 kg
Quantité par palette:	60 x 10 kg / 600 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

Graisse de coco, huile de colza Holl, graisse de colza (hydrogenée), eau, émulsifiant (E472c), colorant (beta-carotène), arôme (**lait**), sel de cuisine, acidifiant (acide lactique).

Possibilités d'utilisation

- ✓ crèmes de base neutre
- ✓ masses à fourrer
- ✓ cakes
- ✓ tartes de linz dressées
- ✓ pâtes brisées
- ✓ pâtes levées contenant de la graisse
- ✓ pâtes sablées et sucrées
- ✓ masses à dresser
- ✓ masses battues

Caractéristiques du produit

- ✓ tranches à 1 kg
- ✓ bon développement
- ✓ utilisation variée
- ✓ fond, court et délicat
- ✓ structure fine et souple
- ✓ goût et saveur agréables
- ✓ qualité constante
- ✓ très bonne friabilité

Température de traitement

18-22 °C

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	2960 720	kJ kcal
Lipides, dont	80	g
Acides gras saturé	50	g
Glucides, dont	0	g
Sucre	0	g
Protéines	0	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	0	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	20	g

Propriétés sensorielles

Apparence	jaunâtre
Odeur	de beurre
Goût	de beurre
Texture	souple

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	10'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	100
Staphylocoques (coagulase positive)	ufc/g	100
Salmonelles	ufc/g	nd/25g
Moisissure	ufc/g	1'000
Levures	ufc/g	1'000

Paramètres physico-chimiques

Description	Unité	Valeur typique	Tolérance
Acides gras libres (acide oléique)	%		0.1
Indice de peroxyde	mÄq/kg		1
Point de goutte	°C		43-48
SFC % 10 °C	%		55-65
SFC % 20 °C	%		25-35
SFC % 30 °C	%		12-18

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)	☐	☒	
Lait (dérivés)	☒	☐	arôme
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-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: 2019.12.18 13:24:29 +01'00'