



Allez la Suisse



Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	50603124
Pistor numéro d'article:	18758
GTIN-13:	7630019605854
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, gruau de **seigle** IPS, graines de tournesol, **beurre** en poudre [**beurre** clarifié, **lait** écrémé en poudre, protéines de **lait**, antioxydant (extrait de romarin)], millet, levain sec de **froment** (farine de **froment**, farine de malt de **froment**), farine d'**orge** complète IPS, sel (iodé), malt de **seigle** torréfié, graines de pavot, poudre de fruits d'acérola (porteur: amidon de manioc), enzymes.

Possibilités d'utilisation

- ✓ pain / petit pain Allez la Suisse

Dosage

Recette recommandée

1650 g pain Allez la Suisse

1000 g eau

50 g levure de boulangerie - directe

20 g levure de boulangerie - longue

Caractéristiques du produit

- ✓ goût exceptionnel grâce au levain-chef, au beurre, au malt aromatique et au lait en poudre
- ✓ longue conservation de fraîcheur
- ✓ recette simple
- ✓ aspect unique de la mie grâce au pavot et au millet doré
- ✓ approprié pour des conduites de pâte longues et courtes
- ✓ 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

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1514 358	kJ kcal
Lipides, dont	5.5	g
Acides gras saturé	1.6	g
Glucides, dont	64.1	g
Sucre	1.7	g
Protéines	11.3	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	2	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	3.7	g
Alcool		g
Acides organiques	2.9	g
Eau	12.5	g

Propriétés sensorielles

Apparence	beige avec des graines
Odeur	farineux, de graines
Goût	farineux, de graines
Texture	poudre avec des graines

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 ⁽¹⁾ (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	farine de froment, gruau de seigle, levain sec de froment, farine d'orge complète, malt de seigle torréfié,
Lait (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	beurre clarifié, lait écrémé en poudre, protéines de lait
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) ⁽²⁾ (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	Suisse	
Végétarisme	<input checked="" type="checkbox"/> lacto-végétarien	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien
	<input type="checkbox"/> ovo-végétarien	<input type="checkbox"/> 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