BELFLORA

Données de base

Dénomination spécifique:	margarine à pâte feuilletée
BAKELS numéro d'article:	11057216
Pistor numéro d'article:	12754
GTIN-13:	7613200016882
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 palme*, eau, huile de colza, émulsifiant (E471), acidifiant (acide citrique), arômes.

*RSPO-SG

Possibilités d'utilisation

- ✓ pâtisseries en pâte feuilletée
- ✓ frivolités danoises
- ✓ pâtisseries en pâte levée sucrée tourée

Température de traitement

18-22 °C

Caractéristiques du produit

- ✓ 500 g mini-tranches prêtes à tourer
- ✓ utilisation facile
- ✓ très bon apprêt régulier
- ✓ des pâtisseries en pâte feuilletée aérées et légères
- ✓ fond, court et délicat
- ✓ goût et saveur équilibrés
- ✓ qualité constante

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	38	g
Glucides, dont	0	g
Sucre	0	g
Protéines	0	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0	g
Sodium		g
Fibres alimentaires		g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	20	g

Propriétés sensorielles

Apparence	blanc
Odeur	neutre
Goût	neutre
Texture	souple

Microbiologie

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

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		43-47
SFC % 10 °C	%		50-58
SFC % 20 °C	%		32-40
SFC % 30 °C	%		16-23

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)	☐	☒	
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: 2020.04.27 14:45:27 +02'00'