PurKorn

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	50597124
Pistor numéro d'article:	18741
GTIN-13:	7630019605786
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

Flocons d'**avoine**, graines de tournesol, graines de lin, graines de **sésame**, **soja** broyé torréfié, levain sec d'**épeautre** complet (farine d'**épeautre** complète), psyllium, fibres de pomme, graines de chia, **amidonnier** complet soufflé, demi fèves de **soja** torréfiées, sucre, quinoa soufflé, farine de malt de **seigle** torréfiée, poudre de vinaigre, sel (iodé).

Possibilités d'utilisation

✓ PurKorn - pain spécial

→ demandez nos propositions de recettes

Dosage

Recette recommandée
1000 g PurKorn
1000 g eau

Caractéristiques du produit

- ✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux
- ✓ sans froment
- ✓ sans levure
- ✓ source de protéines naturel
- ✓ très digestible
- ✓ longue conservation
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationelle et sûre
- ✓ plusieurs composants dans un mélage, cela signifie moins de matières premières dans le stock

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	1750 414	kJ kcal
Lipides, dont	20.5	g
Acides gras saturé	2.1	g
Glucides, dont	27	g
Sucre	4.5	g
Protéines	18.5	g
Teneur en cendres, dont	4.5	g
Sel	1.8	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	21.4	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	6.8	g

Propriétés sensorielles

Apparence	poudre avec flocons et graines
Odeur	typique, frais
Goût	typique, frais
Texture	poudre avec des particules 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)	☒	☐	flocons d'avoine, levain sec d'épeautre complet, amidonnier complet soufflé, farine de malt de seigle grillée
Lait (dérivés)	☐	☒	
Oeuf (dérivés)	☐	☒	
Poissons (dérivés)	☐	☒	
Crustacés (dérivés)	☐	☒	
Fèves de soja (dérivés)	☒	☐	soja broyé torréfiée, demi-graines de soja grillée
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-lacto-végétarien ☐ ovo-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: 2020.06.02 11:16:07 +02'00'