Weizenkeimgranulat

Données de base

Dénomination spécifique:	germes de froment stabilisés granulés
BAKELS numéro d'article:	13155104
Pistor numéro d'article:	12789
GTIN-13:	7613200025068
L'emballage:	sac à 5 kg
Quantité par palette:	50 x 5 kg / 250 kg
Durée de conservation à partir de production:	360 jours
Conditions de stockage:	< 20 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Germes de **froment**.

Possibilités d'utilisation

- ✓ supplément dans des masses à fourrer aux noisettes, macarons, ...
- ✓ pour parsemer, p. ex. de frivolités danoises
- ✓ à complément dans des pains spéciaux, pâtes et masses

→ demandez nos propositions de recettes

Caractéristiques du produit

- ✓ une composition très précieuse
- ✓ grâce à la technologie, les éléments nutritifs de grande valeur se conservent bien
- ✓ source naturelle de vitamine E, d'acide folique et d'acides gras comme oméga-3 et oméga-6

Dosage

Recette recommandée pour la masse à fourrer aux noix

700 g noisettes
300 g germes de froment
1000 g brisures de biscuit
1000 g sucre
1000 g eau
amandes amères
essence de citron

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	1586 378	kJ kcal
Lipides, dont	10	g
Acides gras saturé	1.9	g
Glucides, dont	35	g
Sucre	10	g
Protéines	30	g
Teneur en cendres, dont	4	g
Sel	0.03	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	13	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	8	g

Propriétés sensorielles

Apparence	brunâtre-jaunâtre
Odeur	de céréales
Goût	de noix, de céréales
Texture	poudre grossière

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	50'000
Escherichia coli	ufc/g	10
Staphylocoques (coagulase positive)	ufc/g	100
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)	☒	☐	germes de froment
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-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 Lehnherr
Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr
Datum: 2020.12.16 13:22:24 +01'00'