MARA 30 Plaques

Données de base

Dénomination spécifique:	margarine à croissants avec de beurre
BAKELS numéro d'article:	11832216
Pistor numéro d'article:	12807
GTIN-13:	7613200026126
L'emballage:	carton à 10 kg, 5 x 2 kg
Quantité par palette:	56 x 10 kg / 560 kg
Durée de conservation à partir de production:	150 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Graisse de palme*, **beurre** (30%), eau, huile de colza, émulsifiants (E471, lécithine de tournesol), arôme, acidifiant (acide citrique), sel de cuisine.

*RSPO-SG

Possibilités d'utilisation

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

Température de traitement

18-22 °C

Caractéristiques du produit

- ✓ plaques prêtes à tourer
- ✓ utilisation facile
- ✓ utilisation facile aussi en machine malgré la teneur du beurre
- ✓ très bon apprêt régulier
- ✓ des pâtisseries aérées et légères
- ✓ fond, court et délicat
- ✓ saveur de beurre équilibrée
- ✓ 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	43	g
Glucides, dont		g
Sucre		g
Protéines		g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0.05	g
Sodium		g
Fibres alimentaires		g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	20	g

Propriétés sensorielles

Apparence	plaque de margarine jaunâtre
Odeur	aromatique, beurré, sans goût étranger
Goût	aromatique, beurré, sans goût étranger
Texture	homogène, souple

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	100'000
Enterobacteriaceae	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)	%		<0.5
Indice de peroxyde	mValO2/kg		<1.5
Point de goutte	°C		44-48
SFC % 20 °C	%		29-35
SFC % 30 °C	%		14-20

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)	☒	☐	beurre
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 Lehnherr
Digital unterschrieben von Sabrina Lehnherr
Datum: 2021.01.29 14:53:53 +01'00'