PRONTOvite

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	10461124
Pistor numéro d'article:	11065
GTIN-13:	7610103114486
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	18 x 25 kg / 450 kg
Durée de conservation à partir de production:	270 jours
Conditions de stockage:	≤ 20 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Graisse de palme, sucre, amidon de **froment**, gluten de **froment**, sirop de glucose, sel de cuisine, dextrose, **lait** écrémé en poudre, émulsifiants (E472e, E481), protéine de **lait**, arôme de citron, stabilisant (E340), antiagglomérant (E551), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), concentré de jus de citron.

Possibilités d'utilisation

- ✓ produits de pâte levée sucrée
- ✓ frivolités diverses à pâte Danoise
- ✓ couronne de rois
- ✓ boules de Berlin

Dosage

Recette recommandée

1650 g farine type 400 ou 550
1000 g eau
500 g PRONTOvite
100 g levure de boulangerie (80-120 g)

Caractéristiques du produit

- ✓ recette simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationelle et sûre
- ✓ jusqu'à vingt composants dans un mélange, cela signifie moins de matières premières dans le stock
- ✓ aucun autre produit de panification est nécessaire (volume / congélation)
- ✓ bonne conservation de fraîcheur
- ✓ résistant à la congélation - pour les pâtons et les pâtisseries

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	2186 520	kJ kcal
Lipides, dont	32.8	g
Acides gras saturé	16.5	g
Glucides, dont	47.9	g
Sucre	33.6	g
Protéines	8.4	g
Teneur en cendres, dont	6.5	g
Sel	6	g
Sodium		g
Fibres alimentaires		g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	4.3	g

Propriétés sensorielles

Apparence	onctueux
Odeur	frais, légèrement de citron, sucré
Goût	légèrement de citron, sucré
Texture	fin, poudre

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)	☒	☐	amidon de froment, gluten de froment
Lait (dérivés)	☒	☐	lait écrémé en poudre, protéine de lait
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: 2021.03.05 13:43:55 +01'00'