BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

PRONTO Berliner

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	19016124
Pistor numéro d'article:	11248
GTIN-13:	7613200011856
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	24 x 25 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

Farine de **froment**, graisse de palme, sirop de glucose seché, émulsifiants (E472e, E471, lécithine de **soja**), poudre de **lait** écrémé, **lactose**, protéines de **lait**, sucre, sel de cuisine (iodé), gluten de **froment**, épaississant (gomme de guar), poudre de citron, arôme, enzymes, agents de traitement de la farine (acide ascorbique).

Possibilités d'utilisation

✓ variantes diverses de boules de Berlin
✓ donuts

→ demandez nos propositions de recettes

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
✓ résistant à la congélation - pour les pâtons et les pâtisseries
✓ aucun autre produit de panification est nécessaire (volume / congélation)

Dosage

Recette récommandée
1000 g PRONTO Berliner
250g eau
200 g oeufs entier
80 g levure de boulangerie

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	1638 401	kJ kcal
Lipides, dont	11.4	g
Acides gras saturé	5	g
Glucides, dont	61.6	g
Sucre	5.2	g
Protéines	12.2	g
Teneur en cendres, dont	2.1	g
Sel	1.5	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	2.2	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	10.6	g

Propriétés sensorielles

Apparence	poudre, beige-blanc clair
Odeur	typique, frais
Goût	typique
Texture	fin

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)	☒	☐	farine de froment, gluten de froment
Lait (dérivés)	☒	☐	lactose, protéine de lait, poudre de lait écrémé
Oeuf (dérivés)	☐	☒	
Poissons (dérivés)	☐	☒	
Crustacés (dérivés)	☐	☒	
Fèves de soja (dérivés)	☒	☐	lécithine de soja
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 13:56:07 +01'00'