Pane Maggia bianco 20

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	50433108
Pistor numéro d'article:	18526
GTIN-13:	7630019604116
L'emballage:	sac à 12.5 kg
Quantité par palette:	60 x 12.5 kg / 750 kg
Durée de conservation à partir de production:	360 jours
Conditions de stockage:	5-25 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Farine de **froment**, levain sec de **froment** (farine de **froment**, farine de malt de **froment**) sirop de glucose sec, levure sèche inactive, huile de colza, enzymes, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

Possibilités d'utilisation

✓ Pane Maggia (pain spécial)

Dosage

Recette recommandée

1000 g farine blanche, type 550
1000 g eau
250 g Pane Maggia bianco 20
30 g sel de cuisine
15 g levure de boulangerie

Caractéristiques du produit

✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux, une croûte croustillante et une mie à texture grossière
✓ longue conservation de fraîcheu
✓ 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

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	1524 360	kJ kcal
Lipides, dont	1.93	g
Acides gras saturé	0.33	g
Glucides, dont	69.02	g
Sucre	1.49	g
Protéines	12.53	g
Teneur en cendres, dont	1.11	g
Sel	0.02	g
Sodium	0.008	g
Fibres alimentaires	8.26	g
Alcool	0	g
Acides organiques	0	g
Eau	7.15	g

Propriétés sensorielles

Apparence	blanc
Odeur	typique
Goût	typique
Texture	poudre fine

Microbiologie

Description	Unité	Limite
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)	☒	☐	farine de froment, levain sec 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	Angleterre
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: 2021.04.21 14:07:07 +02'00'