DinkelMax

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	19201124
Pistor numéro d'article:	12787
GTIN-13:	7610103159807
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	24 x 25 kg / 600 kg
Durée de conservation à partir de production:	360 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Farine d'**épeautre** (80%), graines de tournesol, **soja** broyé, gluten d'**épeautre** (3%), poudre de **yogourt**, farine de malt d'**orge** torréfiée, sel de cuisine (iodé), dextrose, épaississant (farine de graines de guar), émulsifiant (E472e), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

Possibilités d'utilisation

- ✓ pain d'épeautre
- ✓ pett pain d'épeautre
- ✓ Baguette épeautre

→ demandez nos propositions de recettes

Caractéristiques du produit

- ✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux
- ✓ résistant à la congélation
- ✓ 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

Dosage

Recette recommandée
1800 g DinkelMax
1000 g eau
70 g levure de boulangerie (60-80g)

recommandation:
passer les pâtons préparés en mélange de graines (Pistor numéro d'article.: 12788)

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	1523 364	kJ kcal
Lipides, dont	5	g
Acides gras saturé	0.8	g
Glucides, dont	59	g
Sucre	3.2	g
Protéines	17.4	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	2	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	4.7	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	10.7	g

Propriétés sensorielles

Apparence	blanc-brunâtre, granuleux
Odeur	typique, pas moisi, pas amer
Goût	typique, pas moisi, pas amer
Texture	poudre, sans grumeaux solides

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 d'épeautre, gluten d'épeautre, farine de malt d'orge grillée
Lait (dérivés)	☒	☐	poudre de yogourt
Oeuf (dérivés)	☐	☒	
Poissons (dérivés)	☐	☒	
Crustacés (dérivés)	☐	☒	
Fèves de soja (dérivés)	☒	☐	soja broyé
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: 2021.06.07 14:27:03 +02'00'