



# Pain Maison



## Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	19138124
Pistor numéro d'article:	10890
GTIN-13:	7610103158374
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	27 x 25 kg / 675 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

Farine de **froment** IPS, farine de **seigle** IPS, flocons d'**avoine** IPS, levain sec de **blé** dur (farine de **blé** dur), sel de cuisine (iodé), farine de malt d'**orge**, gluten de **froment**, poudre de fruits d'acérola (porteur: amidon de manioc) farine de malt **d'orge** torréfié, enzyme.

## Possibilités d'utilisation

- ✓ pain maison en corbeille en bois

## Dosage

### Recette recommandée

- 1600 g pain maison
- 1000 g eau
- 50 g levure de boulangerie

## Caractéristiques du produit

- ✓ des pains aromatique avec un goût merveilleux
- ✓ recette simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationnelle et sûre
- ✓ jusqu'à vingt composants dans un mélange, cela signifie moins de matières premières dans le stock
- ✓ céréale de production IP-Suisse

## Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
<b>Energie</b>	1402 334	kJ kcal
<b>Lipides</b> , dont	1.5	g
<b>Acides gras saturé</b>	0.2	g
<b>Glucides</b> , dont	66.5	g
<b>Sucre</b>	0.8	g
<b>Protéines</b>	11.1	g
<b>Teneur en cendres</b> , dont	2.8	g
<b>Sel</b>	2	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	4.9	g
Alcool		g
Acides organiques	0.2	g
Eau	13	g

## Propriétés sensorielles

<b>Apparence</b>	poudre avec flocons, beige-blanc clair
<b>Odeur</b>	typique, frais
<b>Goût</b>	typique
<b>Texture</b>	poudre avec des particules grossières

## Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	1'000'000
Salmonelles	ufc/g	nd/25g

## Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten <sup>(1)</sup> (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	farine de froment, farine de seigle, flocons d'avoine, levain sec de blé dur, gluten de froment, farine de malt d'orge, farine de malt d'orge torréfié
Lait (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Oeuf (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poissons (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustacés (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fèves de soja (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fruits à coque (noix) <sup>(2)</sup> (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuète (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Graines de sésame (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Céleri (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moutarde (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusques (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupin (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dioxyde de soufre et sulfites	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

(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	<input type="checkbox"/> lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-végétarien <input checked="" type="checkbox"/> végétarien	
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: 2020.11.06  
 12:09:19 +01'00'