

 **PRONTOtop 1 vegan süss****Données de base**

<b>Dénomination spécifique:</b>	mélange de panification
<b>BAKELS numéro d'article:</b>	50643109
<b>Pistor numéro d'article:</b>	18847
<b>GTIN-13:</b>	7630019606257
<b>L'emballage:</b>	sac à 10 kg
<b>Quantité par palette:</b>	60 x 10 kg / 600 kg
<b>Durée de conservation à partir de production:</b>	240 jours
<b>Conditions de stockage:</b>	< 20 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Sucre, amidon de maïs, huile de coco, protéines de fèves, amidon de riz, amidon de maïs modifié, sirop de glucose, farine de lin, sel de table, épaississant (gomme de guar), arômes, poudre de jus de citron, colorant (bêta-carotène), curcuma.

Peut contenir du **gluten**.

Pour le traitement commercial uniquement.

**Possibilités d'utilisation**

- ✓ tartes aux fruits variées
- ✓ tranches aux fruits

→ demandez nos propositions de recettes

**Dosage**Recette recommandée

1000 g eau  
500 g PRONTOtop 1 vegan süss

**Caractéristiques du produit**

- ✓ utilisation plus simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationnelle et sûre
- ✓ possibilité de stocker le guélon au réfrigérateur ou au congélateur avant la cuisson
- ✓ les ingrédients améliorent la structure de tartes
- ✓ renforce l'arôme spécifique des fruits

## Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1792 427	kJ kcal
Lipides, dont	10.7	g
Acides gras saturé	9.3	g
Glucides, dont	74.5	g
Sucre	52	g
Protéines	7	g
Teneur en cendres, dont	1.9	g
Sel	1	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	2.2	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	3.7	g

## Propriétés sensorielles

Apparence	jaunâtre
Odeur	doux
Goût	doux
Texture	poudre

## Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	60'000
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"/>	peut contenir du gluten
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-végétarien	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-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

Jasmin  
Fleischmann  
Digital unterschrieben  
von Jasmin  
Fleischmann  
Datum: 2022.09.23  
09:43:11 +02'00'