

Pâte pour milanais

Données de base

Dénomination spécifique:	Pâte pour biscuits
BAKELS numéro d'article:	50720218
Pistor numéro d'article:	38229
GTIN-13:	7630019606974
L'emballage:	Carton à 12 kg
Quantité par palette:	28 x 12 kg / 336 kg
Durée de conservation à partir de production:	90 jours
Conditions de stockage:	≤ 5 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



Composition

Farine de **froment**, **beurre** 22 %, sucre, eau, poudre d'**oeufs** entiers, arôme naturel de citron, agent de conservation (sorbate de potassium).

Selon l'article 9 de la OIDA, le auxiliaire technologique sorbate de potassium ne doit pas être déclarés dans le produit final.

Possibilités d'utilisation

- ✓ Pour de délicieux milanais
- ✓ Coquins
- ✓ Autres confiseries et pièces de pâtisserie

Caractéristiques du produit

- ✓ Pâte prête à l'emploi, prête à abaisser
- ✓ Pas de fastidieux pesage
- ✓ Ingrédients haut de gamme
- ✓ Bonne conservation des produits finis
- ✓ Goût typique de beurre et de citron

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1773 425	kJ kcal
Lipides, dont	19.9	g
Acides gras saturé	11.5	g
Glucides, dont	54.9	g
Sucre	23.3	g
Protéines	6.1	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0.005	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	1.1	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau		g

Propriétés sensorielles

Apparence	Jaune
Odeur	Citron, sucré
Goût	Citron, sucré
Texture	Pâte souple

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	1000000
Salmonelles	ufc/g	nn/25g

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	farine de froment
Lait (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	beurre
Oeuf (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	poudre d'œufs entiers
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) ⁽²⁾ (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 checked="" type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien <input type="checkbox"/> 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

Jasmin
Fleischmann
Digital unterschrieben
von Jasmin
Fleischmann
Datum: 2022.10.20
16:43:00 +02'00'