Chanvre 50

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	11051124
Pistor numéro d'article:	10919
GTIN-13:	7610103123945
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	27 x 25 kg / 675 kg
Durée de conservation à partir de production:	180 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

Composition

Farine de **froment**, chanvre décortiqué (17.5%), gruaux de **froment**, levain sec de **froment** (farine de germes de **froment**, farine de **seigle**, farine de malt d'**orge**), sel de cuisine (iodé), gluten de **froment**, farine de malt d'**orge**, poudre d'acérola (porteur: amidon de manioc), enzymes.

Possibilités d'utilisation

✓ pain / petit pain au chanvre

Dosage

Recette recommandée

1000 g eau
900 g farine blanche, type 550
900 g chanvre 50
60 g levure de boulangerie

Caractéristiques du produit

✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux
✓ 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	1586 378	kJ kcal
Lipides, dont	11.4	g
Acides gras saturé	0.3	g
Glucides, dont	50.5	g
Sucre	0.9	g
Protéines	16.2	g
Teneur en cendres, dont	5.4	g
Sel	3.7	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	4.2	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	12.3	g

Propriétés sensorielles

Apparence	poudre avec grains
Odeur	typique, frais
Goût	typique, frais
Texture	poudre avec particules grossières

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 de froment, gruaux de froment, levain sec de froment, gluten de froment, farine de malt d'orge
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	Suisse
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

Jasmin Fleischmann
Digital unterschrieben von Jasmin Fleischmann
Datum: 2022.10.31 16:19:19 +01'00'