

 **SUMAX Plus****Données de base**

<b>Dénomination spécifique:</b>	produit de panification
<b>BAKELS numéro d'article:</b>	10432119
<b>Pistor numéro d'article:</b>	18715
<b>GTIN-13:</b>	7630019605113
<b>L'emballage:</b>	sac à 20 kg
<b>Quantité par palette:</b>	28 x 20 kg / 560 kg
<b>Durée de conservation à partir de production:</b>	300 jours
<b>Conditions de stockage:</b>	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Farine de **froment**, dextrose, émulsifiant (E472e), farine de malt **d'orge**, stabilisants (phosphates de calcium), fibres de fruit citrus, enzymes, agent de traitement de la farine (acide ascorbique).

**Possibilités d'utilisation**

- ✓ méthode directe, méthode de ralentissement ou d'interruption de la fermentation (congélation)
- ✓ pain spécial et de petite taille
- ✓ pâtisseries au beurre et de pâte sucrée

**Dosage**

selon l'application 30-50 g par litre de liquide (15-30 g par kg de farine)

**Caractéristiques du produit**

- ✓ convient pour la méthode de fermentation contrôlée ou de congélation, sans autre complément de produit de panification
- ✓ optimise la qualité de la pâte et la capacité de cuisson des pâtes et des pâtons surgelés
- ✓ ajouter directement à la farine
- ✓ accélère et intensifie la pousse
- ✓ donne des pâtes fermes
- ✓ augmente le volume
- ✓ renforce la sécurité de la conduite de la pâte

## Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1599 382	kJ kcal
Lipides, dont	10.7	g
Acides gras saturé	9.8	g
Glucides, dont	64.8	g
Sucre	26.4	g
Protéines	5.9	g
Teneur en cendres, dont	5.5	g
Sel	0.01	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	3.1	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	10	g

## Propriétés sensorielles

Apparence	beige
Odeur	malté, acide
Goût	malté, acide
Texture	poudreux

## 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 malt d'orge
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	Hollande	
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