

 **PRNTOPan****Données de base**

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	10463124
Pistor numéro d'article:	10935
GTIN-13:	7610103117166
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	24 x 25 kg / 600 kg
Durée de conservation à partir de production:	300 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Graisse de palme, poudre de **lait** écrémé, dextrose, sel de cuisine, gluten de **froment**, sirop de glucose, farine de **froment** prégélatinisée, émulsifiants (E472e, E471), amidon de **froment** prégélatinisé, protéine de **lait**, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

Possibilités d'utilisation

- ✓ pour toutes les produits de boulangerie pas sucré, avec graisse
- ✓ petits pains au lait, sandwiches, pains toast, tresses

→ demandez nos propositions de recettes

Caractéristiques du produit

- ✓ 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
- ✓ résistant à la congélation - pour les pâtons et les pâtisseries
- ✓ aucun autre produit de panification est nécessaire (volume / congélation)

DosageRecette recommandée

1550 g farine blanche ou type 550
(1500-1600 g)

1000 g eau

450 g PRNTOPan

100 g levure de boulangerie (80-120 g)

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	2147 513	kJ kcal
Lipides, dont	34.9	g
Acides gras saturé	18.5	g
Glucides, dont	34.2	g
Sucre	22.2	g
Protéines	15.5	g
Teneur en cendres, dont	10.8	g
Sel	8.3	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	0.3	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	4.1	g

Propriétés sensorielles

Apparence	blanc à légèrement jaunâtre
Odeur	laiteux
Goût	légèrement sucré
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 ⁽¹⁾ (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	gluten de froment, farine de froment prégélatinisée, amidon de froment prégélatinisé
Lait (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	poudre de lait écrémé, protéine de lait
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) ⁽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 checked="" type="checkbox"/> lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-végétarien <input 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