

 **FRITESSA B****Données de base**

Dénomination spécifique:	graisse à frire avec graisse de beurre
BAKELS numéro d'article:	50408216
Pistor numéro d'article:	18454
GTIN-13:	7630019603867
L'emballage:	carton à 10 kg, 2 x 5 kg
Quantité par palette:	60 x 10 kg / 600 kg
Durée de conservation à partir de production:	270 jours
Conditions de stockage:	10-18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Graisse de palme*, huile de tournesol high oleic, **beurre** fondu (3%), antioxydant (E306), antimoussant (E900).

*RSPO-SG

Possibilités d'utilisation

- ✓ idéale pour toutes les pâtisseries et mets à frire dans la friteuse

Température de traitement

175-185 °C

Caractéristiques du produit

- ✓ tranches à 1 kg
- ✓ goût neutre
- ✓ rentable à l'utilisation grâce à une faible pénétration des produits à frire
- ✓ hygiénique pour sa facilité de travail de part son conditionnement en tranches
- ✓ fusion rapide
- ✓ qualité constante
- ✓ longue durée de conservation

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	3700 900	kJ kcal
Lipides, dont	100	g
Acides gras saturé	45	g
Glucides, dont	0	g
Sucre	0	g
Protéines	0	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0	g
Sodium		g
Fibres alimentaires		g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau		g

Propriétés sensorielles

Apparence	blanchâtre
Odeur	neutre
Goût	neutre
Texture	homogène, graisse solide à température ambiante

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	100
Enterobacteriaceae	ufc/g	10
Staphylocoques (coagulase positive)	ufc/g	10
Salmonelles	ufc/g	nd/25g
Moisissure	ufc/g	100
Levures	ufc/g	100

Paramètres physico-chimiques

Description	Unité	Valeur typique	Tolérance
Acides gras libres (acide oléique)	%		<0.1
Indice de peroxyde	mÅq/kg		<1
SFC % 10 °C	%		44-54
SFC % 20 °C	%		25-35
SFC % 30 °C	%		10-20

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lait (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	beurre fondu
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-végétarien	<input checked="" type="checkbox"/> ovo-lacto-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