# Quickmilk poudre de lait écrémé instantanée 

| Données de base |  |
| :--- | :--- |
| Dénomination spécifique: | poudre de lait écrémé, spray |
| BAKELS numéro d'article: | 50591119 |
| Pistor numéro d'article: | 18724 |
| GTIN-13: | 7630019605670 |
| L'emballage: | sac à 20 kg |
| Quantité par palette: | $24 \times 20 \mathrm{~kg} / 480 \mathrm{~kg}$ |
| Durée de conservation à | 540 jours |
| partir de production: | $\leq 25^{\circ} \mathrm{C} \quad$ / dans l'emballage original fermé et < $65 \%$ humidité atmosphérique |
| Conditions de stockage: |  |

## Composition

Lait écrémé.

Possibilités d'utilisation
$\checkmark$ pâtisserie fraîche et de longue conservation
$\checkmark$ en remplacement du lait frais
$\checkmark$ petite boulangerie et viennoiserie
$\checkmark$ des pains spéciaux et de petites tailles
$\checkmark$ crèmes de dessert
$\checkmark$ yaourts
$\sqrt{ }$ chocolat
$\checkmark$ sauces

## Dosage

pour 1 litre de lait écrémé:
910 g eau
90 g Quickmilk poudre de lait écrémé instantanée
dans pâtes:
selon l'application 80-100 g par litre de
liquide ( $50-60 \mathrm{~g} \mathrm{par} \mathrm{kg}$ de farine)

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

| Description | par 100g | Unité |
| :--- | ---: | ---: |
| Energie | 1524 kJ <br> 359 kcal |  |
| Lipides, dont | 0.5 g |  |
| Acides gras saturé | 0.3 g |  |
| Glucides, dont | 53 g |  |
| Sucre | 53 g |  |
| Protéines | 34.5 g |  |
| Teneur en cendres, dont | 8 g |  |
| Sel | 1.1 g |  |
| Sodium | 0.29 g |  |
| Fibres alimentaires | 0 | g |
| Alcool | g |  |
| Acides organiques | g |  |
| Eau | 4 g |  |

## Propriétés sensorielles

| Apparence | couleur crème |
| :--- | :--- |
| Odeur | laiteux, pur |
| Goût | laiteux, pur |
| Texture | poudre fluide et légèrement agglomérée |

## Microbiologie

| Description | Unité | Limite |
| :--- | :---: | :---: |
| Germes mésophiles aérobies | $\mathrm{ufc} / \mathrm{g}$ | $10^{\prime} 000$ |
| Enterobacteriaceae | $\mathrm{ufc} / \mathrm{g}$ | 10 |
| Staphylocoques (coagulase positive) | $\mathrm{ufc} / \mathrm{g}$ | 10 |
| Salmonelles | $\mathrm{ufc} / \mathrm{g}$ | $\mathrm{nd} / 125 \mathrm{~g}$ |

## Paramètres physico-chimiques

| Description | Unité | Valeur typique | Tolérance |
| :--- | :---: | :---: | :---: |
| pH |  | 6.6 | $6.4-6.9$ |
| Densité apparente | $\mathrm{g} / \mathrm{l}$ | 360 | $330-430$ |
| Humidité | $\%$ |  | $<4.0$ |

Allergènes／contamination croisée

| Description | Contenue （à déclarer） Oui Non |  | Ingrédient concerné |
| :---: | :---: | :---: | :---: |
| Céréales contenant du gluten ${ }^{(1)}$ （dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Lait（dérivés） | 区 | $\square$ | lait écrémé |
| Oeuf（dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Poissons（dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Crustacés（dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Fèves de soja（dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Fruits à coque（noix）${ }^{(2)}$（dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Cacahuète（dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Graines de sésame（dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Céleri（dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Moutarde（dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Mollusques（dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Lupin（dérivés） | $\square$ | 区 |  |
| Dioxyde de soufre et sulfites | $\square$ | 区 |  |

（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：$\quad$ Oui $\boxtimes \quad$ Non $\square$

Information sur le pays de production et conformité

| Pays de production | Suisse |
| :---: | :---: |
| Végétarisme | $\boxtimes$ lacto－végétarien $\square$ ovo－lacto－végétarien <br> $\square$ ovo－végétarien $\square$ végan |
| Certification biologique |  |
| Confirmation | Tous les produits délivrés remplissent les exigences définies dans la législation Suisse sur les denrées alimentaires，en particulier concer－ nant 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． <br> La responsabilité pour l＇aptitude légale du produit dans le pays de des－ tination incombe au client． |
| Adresse | BAKELS NUTRIBAKE AG Tél．：＋41 419140280 <br> Buzibachstrasse 19 Fax：＋41419140281 <br> Postfach info＠bakels．ch <br> CH－6023 Rothenburg www．bakels．ch |

