## 

| Données de base |  |
| :--- | :--- |
| Dénomination spécifique: | poudre de lait écrémé, spray |
| BAKELS numéro d'article: | 50593104 |
| Pistor numéro d'article: | 18727 |
| Bio Partner numéro d'article: 070210 |  |
| GTIN-13: | 7630019605717 |
| L'emballage: sac à 5 kg <br> Quantité par palette: $100 \times 5 \mathrm{~kg} / 500 \mathrm{~kg}$ <br> Durée de conservation à 540 jours <br> partir de production:  <br> Conditions de stockage: $<25^{\circ} \mathrm{C}$ / dans l'emballage original fermé et < $65 \%$ humidité atmosphérique |  |

## Composition

Lait écrémé*.
*de l'agriculture biologique

## Possibilités d'utilisation

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

Caractéristiques du produit
$\checkmark$ séchage par fraction et évaporation
$\checkmark$ croûte délicate et mie fine
$\checkmark$ toujours à disposition sans risques bactériologiques
$\checkmark$ qualité constante
$\checkmark$ longue durée de conservation

## Dosage

pour 1 litre de lait écrémé:
910 g eau
90 g Quickmilk poudre de lait écrémé bio

## dans pâtes:

selon l'application 80-100 g par litre de liquide (50-60 g par kg de farine)

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

| Description | par 100g | Unité |
| :---: | :---: | :---: |
| Energie | $\begin{array}{r} 1524 \\ 359 \end{array}$ | $\begin{aligned} & \mathrm{kJ} \\ & \mathrm{kcal} \end{aligned}$ |
| Lipides, dont | 0.5 | g |
| Acides gras saturé | 0.3 | g |
| Glucides, dont | 51 | g |
| Sucre | 51 | g |
| Protéines | 36.5 | g |
| Teneur en cendres, dont |  | g |
| Sel | 1.07 | g |
| Sodium |  | g |
| Fibres alimentaires |  | g |
| Alcool |  | g |
| Acides organiques |  | g |
| Eau |  | g |

## Propriétés sensorielles

| Apparence | couleur crème |
| :--- | :--- |
| Odeur | sucré, laiteux |
| Goût | sucré, pur |
| Texture | poudre fluide |

## 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 | $\mathrm{ufc} / \mathrm{g}$ | $\mathrm{nd} / 375 \mathrm{~g}$ |

## Paramètres physico-chimiques

| Description | Unité | Valeur typique | Tolérance |
| :--- | :---: | :---: | :---: |
| pH |  | 6.6 | $6.2-7.0$ |
| Densité apparente | $\mathrm{g} / \mathrm{l}$ | 600 | $500-700$ |
| Humidité | $\%$ |  | $<4.0$ |

Allergènes / contamination croisée

| Description | Contenue <br> (à déclarer) <br> Oui |  | Non |
| :--- | :---: | :---: | :---: | Ingrédient concerné

(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 | Bio Bourgeon (CH-Bio-006 / licencié: Bakels Nutribake AG) |
| 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. <br> La responsabilité pour l'aptitude légale du produit dans le pays de destination incombe au client. |
| Adresse | BAKELS NUTRIBAKE AG Tél.: +41419140280 <br> Buzibachstrasse 19 Fax: +41 4191402 81 <br> Postfach info@bakels.ch <br> CH-6023 Rothenburg www.bakels.ch |

