

 **PRONTOtop 1 süss****Données de base**

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	10427124
Pistor numéro d'article:	11295
GTIN-13:	7610103102889
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	27 x 25 kg / 675 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**

Sucre, **lait** entier en poudre, amidon de maïs, huile de tournesol, poudre d'**œufs** entiers, amidon de maïs modifié, sirop de glucose, sel de cuisine, épaississant (gomme de guar), protéine de **lait**, colorant (E160a), concentré de jus de citron, antiagglomérant (E551), arôme de citron.

Peut contenir de **gluten**.

Possibilités d'utilisation

- ✓ tartes aux fruits variées
- ✓ tranches aux fruits

→ demandez nos propositions de recettes

DosageRecette recommandée

1000 g eau
500 g PRONTOtop 1 süss

Caractéristiques du produit

- ✓ utilisation plus simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationnelle et sûre
- ✓ possibilité de stocker le guélon au réfrigérateur ou au congélateur avant la cuisson
- ✓ les ingrédients améliorent la structure de tartes
- ✓ renforce l'arôme spécifique des fruits

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1891 450	kJ kcal
Lipides, dont	14.2	g
Acides gras saturé	3.3	g
Glucides, dont	73.6	g
Sucre	55.5	g
Protéines	7.1	g
Teneur en cendres, dont	2.2	g
Sel	1	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	0	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	2.9	g

Propriétés sensorielles

Apparence	couleur crème
Odeur	frais, légèrement de citron, sucré
Goût	légèrement de citron, sucré
Texture	fin, poudre

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"/>	traces de gluten
Lait (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lait entier en poudre, protéine de lait
Oeuf (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	poudre d'oeufs entiers
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 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

Sabrina Lehnherr
Digital unterschrieben
 von Sabrina Lehnherr
 Datum: 2023.04.28
 11:49:49 +02'00'

 **PRONTOtop 1 süss****Données de base**

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	10427104
Pistor numéro d'article:	11069
GTIN-13:	7610103116244
L'emballage:	sac à 5 kg
Quantité par palette:	60 x 5 kg / 300 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**

Sucre, **lait** entier en poudre, amidon de maïs, huile de tournesol, poudre d'**œufs** entiers, amidon de maïs modifié, sirop de glucose, sel de cuisine, épaississant (gomme de guar), protéine de **lait**, colorant (E160a), concentré de jus de citron, antiagglomérant (E551), arôme de citron.

Peut contenir de **gluten**.

Possibilités d'utilisation

- ✓ tartes aux fruits variées
- ✓ tranches aux fruits

→ demandez nos propositions de recettes

DosageRecette recommandée

1000 g eau
500 g PRONTOtop 1 süss

Caractéristiques du produit

- ✓ utilisation plus simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationnelle et sûre
- ✓ possibilité de stocker le guélon au réfrigérateur ou au congélateur avant la cuisson
- ✓ les ingrédients améliorent la structure de tartes
- ✓ renforce l'arôme spécifique des fruits

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1891 450	kJ kcal
Lipides, dont	14.2	g
Acides gras saturé	3.3	g
Glucides, dont	73.6	g
Sucre	55.5	g
Protéines	7.1	g
Teneur en cendres, dont	2.2	g
Sel	1	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	0	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	2.9	g

Propriétés sensorielles

Apparence	couleur crème
Odeur	frais, légèrement de citron, sucré
Goût	légèrement de citron, sucré
Texture	fin, poudre

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"/>	traces de gluten
Lait (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lait entier en poudre, protéine de lait
Oeuf (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	poudre d'oeufs entiers
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 type="checkbox"/> lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-végétarien	<input checked="" type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien <input type="checkbox"/> végan
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

Sabrina Lehnherr
Digital unterschrieben
 von Sabrina Lehnherr
 Datum: 2023.04.28
 11:39:20 +02'00'