



# Diamond Glaze Gold

## Données de base

Dénomination spécifique:	gel froid
BAKELS numéro d'article:	50009105
Pistor numéro d'article:	18077
GTIN-13:	5414845059171
L'emballage:	bidon à 5 kg
Quantité par palette:	120 x 5 kg / 600 kg
Durée de conservation à partir de production:	730 jours
Conditions de stockage:	< 20 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique une fois ouvert, à conserver au frais



## Composition

Sirup de glucose, eau, agents gélifiants (pectine, E401, E407), acidifiant (acide citrique), colorants (E160a, E172, 100), correcteurs d'acidité (citrate de sodium, E327, E341), conservateur (sorbate de potassium).

## Possibilités d'utilisation

- ✓ pour napper de gelée vos pâtisseries, tourtes aux fruits et à la crème

## Caractéristiques du produit

- ✓ utilisable à froid, pour enrober chauffer à 40 °C
- ✓ possibilité de stocker les tourtes et les pâtisseries au congélateur
- ✓ un bidon entamé peut être stocké plusieurs semaines au frigo
- ✓ neutre en goût
- ✓ belle brillance dorée

## Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1098 259	kJ kcal
Lipides, dont	0	g
Acides gras saturé	0	g
Glucides, dont	64.4	g
Sucre	48.6	g
Protéines	0	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0.094	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	0.4	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	35.2	g

## Propriétés sensorielles

Apparence	jaune
Odeur	neutre
Goût	neutre
Texture	gel

## Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	10'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	10
Staphylocoques (coagulase positive)	ufc/g	10
Salmonelles	ufc/g	nd/25g

## Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten <sup>(1)</sup> (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lait (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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) <sup>(2)</sup> (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

<b>Pays de production</b>	Belgique	
<b>Végétarisme</b>	<input type="checkbox"/> lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-végétarien <input checked="" type="checkbox"/> végétarien	
<b>Certification biologique</b>		
<b>Confirmation</b>	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.	
<b>Adresse</b>	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*