

# Quickmilk poudre de lait écrémé



## Données de base

Dénomination spécifique:	poudre de lait écrémé, spray
BAKELS numéro d'article:	50575104
Pistor numéro d'article:	18722
GTIN-13:	7630019605540
L'emballage:	sac à 5 kg
Quantité par palette:	100 x 5 kg / 500 kg
Durée de conservation à partir de production:	540 jours
Conditions de stockage:	< 25 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



## Composition

Lait écrémé.

## Possibilités d'utilisation

- ✓ pâtisserie fraîche et de longue conservation
- ✓ en remplacement du lait frais
- ✓ petit boulangerie et viennoiserie
- ✓ des pains spéciaux et de petites tailles
- ✓ crèmes de dessert
- ✓ yaourts
- ✓ chocolat
- ✓ sauces

## Caractéristiques du produit

- ✓ séchage par fraction et évaporation
- ✓ croûte délicate et mie fine
- ✓ toujours à disposition et sans risques bactériologique
- ✓ qualité constante
- ✓ longue durée de conservation

## Dosage

pour 1 litre de lait écrémé:

910 g eau

90 g Quickmilk poudre de lait écrémé

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
<b>Energie</b>	1524 359	kJ kcal
<b>Lipides</b> , dont	0.5	g
<b>Acides gras saturé</b>	0.3	g
<b>Glucides</b> , dont	53	g
<b>Sucre</b>	53	g
<b>Protéines</b>	34.5	g
<b>Teneur en cendres</b> , dont	8	g
<b>Sel</b>	1.07	g
Sodium		g
Fibres alimentaires		g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	4	g

## Propriétés sensorielles

<b>Apparence</b>	couleur crème
<b>Odeur</b>	sucré
<b>Goût</b>	laiteux, pur
<b>Texture</b>	poudre fluide

## 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/375g

## Paramètres physico-chimiques

Description	Unité	Valeur typique	Tolérance
pH		6.6	6.2-7.0
Densité apparente	g/l	600	500-700
Humidité	%		<4.0

## 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lait écrémé
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

Pays de production	Suisse	
Végétarisme	<input checked="" type="checkbox"/> lacto-végétarien	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien
	<input type="checkbox"/> ovo-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: 2023.04.04  
12:01:18 +02'00'

# Quickmilk poudre de lait écrémé



## Données de base

Dénomination spécifique:	poudre de lait écrémé, spray
BAKELS numéro d'article:	50575124
Pistor numéro d'article:	18723
GTIN-13:	7630019605663
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	30 x 25 kg / 750 kg
Durée de conservation à partir de production:	540 jours
Conditions de stockage:	< 25 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



## Composition

Lait écrémé.

## Possibilités d'utilisation

- ✓ pâtisserie fraîche et de longue conservation
- ✓ en remplacement du lait frais
- ✓ petit boulangerie et viennoiserie
- ✓ des pains spéciaux et de petites tailles
- ✓ crèmes de dessert
- ✓ yaourts
- ✓ chocolat
- ✓ sauces

## Caractéristiques du produit

- ✓ séchage par fraction et évaporation
- ✓ croûte délicate et mie fine
- ✓ toujours à disposition et sans risques bactériologique
- ✓ qualité constante
- ✓ longue durée de conservation

## Dosage

pour 1 litre de lait écrémé:

910 g eau

90 g Quickmilk poudre de lait écrémé

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
<b>Energie</b>	1524 359	kJ kcal
<b>Lipides, dont</b>	0.5	g
<b>Acides gras saturé</b>	0.3	g
<b>Glucides, dont</b>	53	g
<b>Sucre</b>	53	g
<b>Protéines</b>	34.5	g
<b>Teneur en cendres, dont</b>	8	g
<b>Sel</b>	1.07	g
Sodium		g
Fibres alimentaires		g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	4	g

## Propriétés sensorielles

<b>Apparence</b>	couleur crème
<b>Odeur</b>	sucré, laiteux
<b>Goût</b>	sucré, pur
<b>Texture</b>	poudre fluide

## 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/375g

## Paramètres physico-chimiques

Description	Unité	Valeur typique	Tolérance
pH		6.6	6.2-7.0
Densité apparente	g/l	600	500-700
Humidité	%		<4.0

## 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lait écrémé
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

Pays de production	Suisse	
Végétarisme	<input checked="" type="checkbox"/> lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-végétarien	<input 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: 2023.04.04  
12:10:14 +02'00'