

Quickmilk poudre de lait entier 26



Données de base

Dénomination spécifique:	poudre de lait entier, spray
BAKELS numéro d'article:	50592124
Pistor numéro d'article:	18726
GTIN-13:	7630019605700
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	21 x 25 kg / 525 kg
Durée de conservation à partir de production:	180 jours
Conditions de stockage:	≤ 25 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



Composition

Lait entier.

Possibilités d'utilisation

- ✓ pâtisserie fraîche et de longue conservation
- ✓ en remplacement du lait frais
- ✓ petite 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 bactériologiques
- ✓ qualité constante

Dosage

pour 1 litre de lait écrémé:

870 g eau

130 g Quickmilk poudre de lait entier 26

dans pâtes:

selon l'application 100-140 g par litre de liquide (50-70 g par kg de farine)

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	2090 500	kJ kcal
Lipides , dont	26.9	g
Acides gras saturé	16.2	g
Glucides , dont	38.4	g
Sucre	38.4	g
Protéines	24.5	g
Teneur en cendres , dont	6.7	g
Sel	0.8	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	0	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	3.5	g

Propriétés sensorielles

Apparence	couleur crème
Odeur	laiteux, pur
Goût	laiteux, pur
Texture	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/125g

Paramètres physico-chimiques

Description	Unité	Valeur typique	Tolérance
pH		6.6	6.4-6.9
Densité apparente	g/l	360	330-430
Humidité	%		<4.0

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lait (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lait entier
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) ⁽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 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: 2023.04.28
 11:30:48 +02'00'

Quickmilk poudre de lait entier 26



Données de base

Dénomination spécifique:	poudre de lait entier, spray
BAKELS numéro d'article:	50592104
Pistor numéro d'article:	18725
GTIN-13:	7630019605687
L'emballage:	sac à 5 kg
Quantité par palette:	100 x 5 kg / 500 kg
Durée de conservation à partir de production:	180 jours
Conditions de stockage:	≤ 25 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



Composition

Lait entier.

Possibilités d'utilisation

- ✓ pâtisserie fraîche et de longue conservation
- ✓ en remplacement du lait frais
- ✓ petite 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 bactériologiques
- ✓ qualité constante

Dosage

pour 1 litre de lait écrémé:

870 g eau

130 g Quickmilk poudre de lait entier 26

dans pâtes:

selon l'application 100-140 g par litre de liquide (50-70 g par kg de farine)

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	2090 500	kJ kcal
Lipides, dont	26.9	g
Acides gras saturé	16.2	g
Glucides, dont	38.4	g
Sucre	38.4	g
Protéines	24.5	g
Teneur en cendres, dont	6.7	g
Sel	0.8	g
Sodium	0.29	g
Fibres alimentaires	0	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	3.5	g

Propriétés sensorielles

Apparence	couleur crème
Odeur	laiteux, pur
Goût	laiteux, pur
Texture	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/125g

Paramètres physico-chimiques

Description	Unité	Valeur typique	Tolérance
pH		6.6	6.4-6.9
Densité apparente	g/l	360	330-430
Humidité	%		<4.0

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lait (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lait entier
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) ⁽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 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: 2023.04.28
 11:28:21 +0200