

Avena 50 pain à l'avoine

Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	50745124
Pistor numéro d'article:	39553
GTIN-13:	7630019607223
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	27 x 25 kg / 675 kg
Durée de conservation à partir de production:	180 jours
Conditions de stockage:	<20 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



Composition

Flocons d'**avoine** moulus (28%), farine de **froment**, flocons d'**avoine** (18%), farine complète d'**avoine** (8%), graines de lin jaunes, graines de tournesol, sel alimentaire (iodé), gluten de **froment**, farine de malt d'**orge**, levain sec de **froment**, flocons de pommes de terre, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

Possibilités d'utilisation

- ✓ pains spéciaux à l'avoine avec pousses longues ou courtes
- ✓ petits pains d'avoine aux fruits

Caractéristiques du produit

- ✓ pain aromatique au goût typique de l'avoine
- ✓ une mie ouatée et juteuse avec une croûte croustillante
- ✓ longue conservation de la fraîcheur
- ✓ haute teneur en farine d'avoine et en flocons d'avoine

Dosage

Recette recommandée

1000 g eau
750 g Avena 50 pain à l'avoine
750 g farine de froment
30 levure de boulangerie

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1565 372	kJ kcal
Lipides, dont	9.6	g
Acides gras saturé	1.2	g
Glucides, dont	51.8	g
Sucre	1.2	g
Protéines	15.9	g
Teneur en cendres, dont	4.9	g
Sel	4.4	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	7.5	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	10.3	g

Propriétés sensorielles

Apparence	gris-brunâtre, avec des graines
Odeur	de l'avoine et de la farine
Goût	salé, farineux
Texture	Poudre avec des graines

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"/>	flocons d'avoine moulus, farine de froment, flocons d'avoine, farine complète d'avoine, gluten de froment, farine de malt d'orge, levain sec de froment
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) ⁽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-lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-végétarien <input checked="" 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