

 **Mélange panifiable multicéréales sans gluten****Données de base**

Dénomination spécifique:	mélange panifiable sans gluten
BAKELS numéro d'article:	50386108
Pistor numéro d'article:	39977
GTIN-13:	7630019603645
L'emballage:	sac à 12.5 kg
Quantité par palette:	78 x 12.5 kg / 975 kg
Durée de conservation à partir de production:	360 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Amidon de pomme de terre, amidon de maïs, sucre, graines de citrouille, stabilisateur (farine de graines de caroube), amidon de riz, graines de tournesol, psyllium, épaississants (E464, E466), graines de lin, sel, protéines de pomme de terre, sucre caramélisé, émulsifiants (E471, E472e), arôme naturel.

Possibilités d'utilisation

✓ fabrication de pains sans gluten

Caractéristiques du produit

✓ mélange panifiable sans gluten

DosageRecette recommandée

1110 g mélange panifiable multicéréales
sans gluten

1000 g eau

70 g levure de boulangerie

50 g huile de tournesol

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1475 350	kJ kcal
Lipides, dont	6.1	g
Acides gras saturé	1	g
Glucides, dont	63.5	g
Sucre	6.1	g
Protéines	6.2	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	1.8	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	7.6	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	14.4	g

Propriétés sensorielles

Apparence	poudre avec graines
Odeur	frais, typique
Goût	frais, typique
Texture	poudre avec graines

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Staphylocoques (coagulase positive)	ufc/g	100
Salmonelles	ufc/g	nd/25g

Paramètres physico-chimiques

Description	Unité	Valeur typique	Tolérance
test ELISA Gluten	mg/kg		<20

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 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	Angleterre	
Végétarisme	<input type="checkbox"/> lacto-végétarien <input type="checkbox"/> ovo-végétarien	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-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