

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

<b>Dénomination spécifique:</b>	mélange panifiable sans gluten
<b>BAKELS numéro d'article:</b>	50387108
<b>Pistor numéro d'article:</b>	39992
<b>GTIN-13:</b>	7630019603652
<b>L'emballage:</b>	sac à 12.5 kg
<b>Quantité par palette:</b>	78 x 12.5 kg / 975 kg
<b>Durée de conservation à partir de production:</b>	360 jours
<b>Conditions de stockage:</b>	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

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

**Possibilités d'utilisation**

✓ fabrication de pains sans gluten

**Caractéristiques du produit**

✓ mélange panifiable sans gluten

**Dosage**Recette recommandée

1110 g mélange panifiable blanc sans gluten

1000 g eau

70 g levure de boulangerie

50 g huile de tournesol

## Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
<b>Energie</b>	1368 323	kJ kcal
<b>Lipides</b> , dont	0.7	g
<b>Acides gras saturé</b>	0.3	g
<b>Glucides</b> , dont	72.4	g
<b>Sucre</b>	6.7	g
<b>Protéines</b>	3.7	g
<b>Teneur en cendres</b> , dont		g
<b>Sel</b>	2.1	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	6.3	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	14.7	g

## Propriétés sensorielles

<b>Apparence</b>	poudre de couleur crème
<b>Odeur</b>	frais, typique
<b>Goût</b>	frais, typique
<b>Texture</b>	poudre fin

## 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 <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

Pays de production	Angleterre	
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