

 **VitaLin 50****Données de base**

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	50644124
Pistor numéro d'article:	39978
GTIN-13:	7630019606264
L'emballage:	sac à 25 kg
Quantité par palette:	27 x 25 kg / 675 kg
Durée de conservation à partir de production:	270 jours
Conditions de stockage:	< 20 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Farine d'**épeautre**, farine de **seigle**, graines de tournesol, farine de **froment**, graines de lin, graines de sésame, **soja** broyé torréfiée, flocons d'**avoine**, sel de cuisine (iodé), levain sec de **froment** (produits de mouture de **froment**), farine de lin, gluten de **froment**, farine de malt d'**orge** torréfiée, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

Possibilités d'utilisation

- ✓ Pain mixte froment-épeautre-seigle aux graines de lin (pain spécial)
- ✓ Petits pains

Dosage

1000 g eau
800 g VitaLin 50
800 g farine mi-blanche type 720
60 g levure

Caractéristiques du produit

- ✓ Des pains aromatiques au goût exceptionnel
- ✓ Contient 14% de graines de lin
- ✓ Conservation optimale de la fraîcheur grâce à une forte proportion de graines
- ✓ Couleur dorée de la mie
- ✓ Contient un levain de blé aromatique
- ✓ Fabrication rationnelle et simple

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1667 397	kJ kcal
Lipides , dont	15.6	g
Acides gras saturé	2	g
Glucides , dont	42.5	g
Sucre	1.3	g
Protéines	16.8	g
Teneur en cendres , dont	5.4	g
Sel	3.6	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	9.3	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	10.4	g

Propriétés sensorielles

Apparence	brun clair avec des graines et des flocons
Odeur	typique, frais
Goût	typique, salé
Texture	poudre avec des particules plus grossières

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"/>	farine d'épeautre, farine de seigle, farine de froment, flocons d'avoine, levain sec de froment, gluten de fro- ment, farine de malt d'orge torréfiée
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	soja broyé torréfiée
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	graines de sésame
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