

Pain aux noix



Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	10827124
Pistor numéro d'article:	11253
GTIN-13:	7613200013560
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

Farine de **froment** IPS, **noix** (17%), gluten de **froment**, levain sec de **seigle** (farine de **seigle**), sel de cuisine (iodé), farine de malt d'**orge**, poudre de fruit acerola (porteur: amidon de manioc).

Possibilités d'utilisation

- ✓ pain / petit pain aux noix
- ✓ possibilités, de la méthode directe, avec ralentissement ou interruption de la fermentation (congélation)

Dosage

Recette recommandée

1660 g pain aux noix
1000 g eau
25 g levure de boulangerie

Caractéristiques du produit

- ✓ une collection de pains exclusifs, confectonné avec les meilleures matières premières et des ingrédients de choix
- ✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux et une mie à texture délicate
- ✓ part de noix élevées
- ✓ bonne conservation de fraîcheur
- ✓ recette simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationnelle et sûre
- ✓ jusqu'à vingt composants dans un mélange, cela signifie moins de matières premières dans le stock
- ✓ céréale de production IP-Suisse

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1651 393	kJ kcal
Lipides, dont	11.6	g
Acides gras saturé	1.2	g
Glucides, dont	57	g
Sucre	1.5	g
Protéines	13.5	g
Teneur en cendres, dont	2.7	g
Sel	2	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	3.4	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	11.8	g

Propriétés sensorielles

Apparence	poudre avec noisettes
Odeur	typique, frais
Goût	typique
Texture	poudre avec des particules 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 de froment, gluten de froment, levain sec de seigle, farine de malt d'orge
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	noix
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"/> 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