



Pain fitness



Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	19143124
Pistor numéro d'article:	10887
GTIN-13:	7610103158428
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:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique



Composition

Farine de **froment** IPS, **soja** broyé, gluten de **froment**, **seigle** broyé IPS, germes de **froment** IPS (VIOGERM), sel de mer, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes, farine de malt d'**orge**.

Possibilités d'utilisation

- ✓ pain / petit pain fitness

Dosage

Recette recommandée

1430 g pain fitness
1000 g eau
70 g levure de boulangerie

Caractéristiques du produit

- ✓ mélange pour pains de l'assortiment VITA
- ✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux
- ✓ recette simple, avec sel de mer
- ✓ 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	1448 345	kJ kcal
Lipides, dont	4.5	g
Acides gras saturé	0.5	g
Glucides, dont	48.5	g
Sucre	1	g
Protéines	24.2	g
Teneur en cendres, dont	3.3	g
Sel	2	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	6.6	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	12.9	g

Propriétés sensorielles

Apparence	beige-blanc
Odeur	farineux
Goût	farineux, légèrement salé
Texture	poudre avec gruaux

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, seigle broyé, germes de froment, 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	soja broyé
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"/> 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