

# **PRONTO Brioche mit Butter**

## Données de base

|   |   |
|---|---|
| Dénomination spécifique:                      | mélange de panification   |
| BAKELS numéro d'article:                      | 19158119  |
| Pistor numéro d'article:                      | 10888   |
| GTIN-13:                                      | 7613200022692   |
| L'emballage:                                  | sac à 20 kg   |
| Quantité par palette:                         | 18 x 20 kg / 360 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, **beurre** fondu (13%), sucre, protéines de **lait**, gluten de **froment**, poudre de jaunes d'**œufs**, sel de cuisine (iodé), maltodextrine, émulsifiant (E472e), colorant (bêta-carotène), agent de traitement de la farine (acide ascorbique), farine de malt d'**orge**, antioxydant (E392).

## Possibilités d'utilisation

- ✓ des sortes de brioche diverses
- ✓ produits de boulangerie au beurre et tresses au beurre
- ✓ brioches de Nanterre
- ✓ boules de Berlin

→ demandez nos propositions de recettes

## Caractéristiques du produit

- ✓ 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
- ✓ appellation "produit de boulangerie au beurre" est autorisée
- ✓ céréales de production IP-Suisse

## Dosage

### Recette recommandée

1820 g PRONTO Brioche mit Butter  
1000 g eau  
80 g levure de boulangerie

## Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

| Description             | par 100g    | Unité      |
|-------------------------|-------------|------------|
| Energie                 | 1781<br>424 | kJ<br>kcal |
| Lipides, dont           | 15.3        | g          |
| Acides gras saturé      | 8           | g          |
| Glucides, dont          | 57.4        | g          |
| Sucre                   | 7.5         | g          |
| Protéines               | 13.1        | g          |
| Teneur en cendres, dont | 1.9         | g          |
| Sel                     | 1.5         | g          |
| Sodium                  |             | g          |
| Fibres alimentaires     | 1.9         | g          |
| Alcool                  |             | g          |
| Acides organiques       |             | g          |
| Eau                     | 10.4        | g          |

## Propriétés sensorielles

|           |                |
|-----------|----------------|
| Apparence | poudre         |
| Odeur     | typique, frais |
| Goût      | typique        |
| Texture   | fin            |

## Microbiologie

| Description                | Unité | Limite    |
|----------------------------|-------|-----------|
| Germes mésophiles aérobies | ufc/g | 1'000'000 |
| Salmonelles                | ufc/g | nd/25g    |

## Allergènes / contamination croisée

| Description  | Contenue<br>(à déclarer)            |                                     | Ingrédient concerné  |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
|  | Oui                                 | Non                                 |  |
| Céréales contenant du gluten <sup>(1)</sup><br>(dérivés) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | farine de froment, gluten de froment,<br>farine de malt d'orge |
| Lait (dérivés)   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | beurre fondu, protéines de lait                                |
| Oeuf (dérivés)   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | poudre de jaunes d'oeufs                                       |
| 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       | Suisse  |   |
| Végétarisme              | <input type="checkbox"/> lacto-végétarien<br><input type="checkbox"/> ovo-végétarien  | <input checked="" type="checkbox"/> ovo-lacto-végétarien<br><input 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.<br>La responsabilité pour l'aptitude légale du produit dans le pays de destination incombe au client. |   |
| Adresse                  | BAKELS NUTRIBAKE AG<br>Buzibachstrasse 19<br>Postfach<br>CH-6023 Rothenburg   | Tél.: +41 41 914 02 80<br>Fax: +41 41 914 02 81<br>info@bakels.ch<br>www.bakels.ch              |

Signature