

 **Multigrains 50****Données de base**

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	50014124
Pistor numéro d'article:	18035
GTIN-13:	7630019600231
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, graines de tournesol, graines de lin, **seigle** broyé IPS, flocons **d'avoine** IPS, graines de courge, sel de mer, son de **froment** IPS, levain sec de **froment** (farine de **froment**, farine de malt de **froment**), gluten de **froment**, sucre, sucre de caramel, poudre de fruits d'acérola (porteur: amidon de manioc), farine de malt d'**orge**, enzymes.

Possibilités d'utilisation

✓ pain / petit pain aux multigrains

→ demandez nos propositions de recettes

DosageRecette recommandée

1000 g eau
1070 g farine blanche, type 400
1070 g multigrains 50
9 g levure de boulangerie

Caractéristiques du produit

- ✓ mélange pour pains de l'assortiment VITA
- ✓ teneur optimale en sel, faible teneur en glucides, effet rassasiant de longue durée
- ✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux
- ✓ naturel et authentique
- ✓ produit à succès dans le monde entier
- ✓ recette simple
- ✓ pas de pesage fastidieux, cela signifie une fabrication rationnelle et sûre
- ✓ céréale de production IP-Suisse

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1706 406	kJ kcal
Lipides, dont	16.4	g
Acides gras saturé	1.2	g
Glucides, dont	43.4	g
Sucre	6	g
Protéines	17	g
Teneur en cendres, dont	4.9	g
Sel	3.6	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	8.6	g
Alcool		g
Acides organiques	0.1	g
Eau	9.6	g

Propriétés sensorielles

Apparence	poudre avec grains
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 (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	farine de froment, farine de seigle, flocons d'avoine, son de froment, levain sec de froment, gluten de froment
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 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"/> 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