

Pain 7 céréales



Données de base

Dénomination spécifique:	mélange de panification
BAKELS numéro d'article:	19141124
Pistor numéro d'article:	10855
GTIN-13:	7610103158404
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, **froment** broyé IPS, gluten de **froment**, farine de **seigle** IPS, levain de **froment** sec (produits de mouture de **froment**), flocons d'**avoine** IPS, farine de riz, farine d'**orge** IPS, farine de maïs IPS, farine de millet, levain de **froment** dur sec (farine de **froment** dur), sel de cuisine (iodé), farine de malt d'**orge**, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), enzymes.

Possibilités d'utilisation

✓ pain / petit pain 7-céréales

Dosage

Recette recommandée

1515 g Pain 7-céréales

1000 g eau

50 g levure de boulangerie

Caractéristiques du produit

- ✓ des pains aromatiques avec un goût merveilleux
- ✓ 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
- ✓ céréales de production IP-Suisse

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1416 337	kJ kcal
Lipides , dont	2	g
Acides gras saturé	0.2	g
Glucides , dont	60.6	g
Sucre	0.9	g
Protéines	16.7	g
Teneur en cendres , dont	3.1	g
Sel	2	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	5	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	12.6	g

Propriétés sensorielles

Apparence	poudre avec gruau, beige-blanc clair
Odeur	typique, frais
Goût	typique
Texture	poudre

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, froment broyé, gluten de froment, farine de seigle, levain de froment sec, flocons d'avoine, farine d'orge, levain de froment dur sec, 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 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-végétarien	<input type="checkbox"/> ovo-lacto-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