

 **Vigneron 50****Données de base**

| | |
|--|---|
| Dénomination spécifique: | mélange de panification |
| BAKELS numéro d'article: | 19210124 |
| Pistor numéro d'article: | 11289 |
| GTIN-13: | 7610103162296 |
| 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**, graines de **sésame**, graines de lin, graines de tournesol, farine de **seigle**, farine d'**orge**, flocons d'**avoine**, sel de cuisine (iodé), gluten de **froment**, farine de malt d'**orge** torréfiée, émulsifiant (E472e), enzymes, agent de traitement de la farine (acide ascorbique), farine de malt d'**orge**.

Possibilités d'utilisation

✓ pain / petit pain du vigneron

DosageRecette recommandée

1000 g eau
830 g farine blanche, type 550
830 g Vigneron 50
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

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

| Description | par 100g | Unité |
|-------------------------|-------------|------------|
| Energie | 1638 390 | kJ kcal |
| Lipides, dont | 13.6 | g |
| Acides gras saturé | 1.9 | g |
| Glucides, dont | 49.3 | g |
| Sucre | 1.2 | g |
| Protéines | 14 | g |
| Teneur en cendres, dont | 5.4 | g |
| Sel | 4 | g |
| Sodium | | g |
| Fibres alimentaires | 7.2 | g |
| Alcool | | g |
| Acides organiques | | g |
| Eau | 10.8 | 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, gruau de seigle, farine d'orge, flocons d'avoine, gluten de froment, farine de malt d'orge grillée, 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 checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | sésame |
| 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