

 **GRAZIELLA C vegan****Données de base**

Dénomination spécifique:	poudre à crème à froid
BAKELS numéro d'article:	50641109
Pistor numéro d'article:	18843
GTIN-13:	7630019606233
L'emballage:	sac à 10 kg
Quantité par palette:	50 x 10 kg / 500 kg
Durée de conservation à partir de production:	240 jours
Conditions de stockage:	≤ 18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Sucre, amidon modifié, huile de coco, amidon de riz, protéine de fève, sirop de glucose sec, épaississant (E401), protéine de pomme de terre, amidon de pomme de terre, stabilisateurs (E450(iii), E516), arôme naturel de vanille, arômes, colorant (bêta-carotène), graines de vanille.

Possibilités d'utilisation

- ✓ remplace la crème vanille cuite
- ✓ pour fourrer des pâtisseries vegan
- ✓ pour cuire
- ✓ pour crème à diplomate (avec un substitut de crème végétalien)

Dosage

400-450 g par litre d'eau

Caractéristiques du produit

- ✓ préparation simple, sûre et rationnelle
- ✓ qualité excellente - saveur du fait maison
- ✓ avec des graines de vanille
- ✓ la crème résiste à la cuisson
- ✓ aromatise au choix (avec de fruits ou arômes)
- ✓ crème impeccable sur le plan de l'hygiène (processus de refroidissement n'est pas nécessaire)
- ✓ sans huile de palme

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1755 415	kJ kcal
Lipides, dont	5.9	g
Acides gras saturé	5.3	g
Glucides, dont	86.6	g
Sucre	61.1	g
Protéines	2.7	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0.5	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	1.3	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	2.4	g

Propriétés sensorielles

Apparence	jaunâtre
Odeur	doux, de vanille
Goût	doux, de vanille
Texture	poudre

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	10'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	10
Staphylocoques (coagulase positive)	ufc/g	100
Salmonelles	ufc/g	nd/25g

Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten ⁽¹⁾ (dérivés)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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

Sabrina Lehnherr
Digital unterschrieben
 von Sabrina Lehnherr
 Datum: 2021.03.16
 13:39:07 +01'00'