

 **Tinwax****Données de base**

Dénomination spécifique:	huile de démoulage
BAKELS numéro d'article:	50346386
Pistor numéro d'article:	18301
GTIN-13:	7630019603249
L'emballage:	Bi-Box à 13 l
Quantité par palette:	75 x 13 l / 975 l
Durée de conservation à partir de production:	270 jours
Conditions de stockage:	10-18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Huile de colza, huile de palme*, émulsifiants (lécithine de tournesol), produit de démoulage (cire de carnauba).

*RSPO-SG

Possibilités d'utilisation

- ✓ approprié pour toutes les utilisations de boulangerie
- ✓ pour graisser des moules et des plaques et directement sur des installations de pulvérisation
- ✓ possibilités d'utilisation:
 - avec un pinceau
 - avec un pistolet sprayeur
 - avec des appareils de pulvérisation à la main
 - avec des installations de pulvérisation

Caractéristiques du produit

- ✓ film d'huile fin avec une haute densité, utilisation économique
- ✓ pas d'influence sur la couleur, le goût et la durée de stockage des produits de boulangerie
- ✓ très stable sur une large plage de température
- ✓ neutre en goût
- ✓ ne contient pas d'eau
- ✓ ne contient pas de graisses hydrogénées
- ✓ purement végétal

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	3634 884	kJ kcal
Lipides , dont	98.2	g
Acides gras saturé	11.6	g
Glucides , dont	0.08	g
Sucre	0.06	g
Protéines	0	g
Teneur en cendres , dont	1.67	g
Sel	0.01	g
Sodium	0	g
Fibres alimentaires	0	g
Alcool	0	g
Acides organiques	0	g
Eau	0.07	g

Propriétés sensorielles

Apparence	brun clair
Odeur	neutre, typique
Goût	neutre, typique
Texture	liquid, fin

Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	1'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	10
Moisissure	ufc/g	10
Levures	ufc/g	10

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	Angleterre	
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: 2021.06.07
 11:23:51 +0200