

BAKELS ARO 2000



Données de base

| | |
|---|--|
| Dénomination spécifique: | extrait de malt d'orge liquide avec dextrose |
| BAKELS numéro d'article: | 50640763 |
| Pistor numéro d'article: | 18845 |
| GTIN-13: | 7319050026674 |
| L'emballage: | bidon à 14 kg |
| Quantité par palette: | 40 x 14 kg / 560 kg |
| Durée de conservation à partir de production: | 360 jours |
| Conditions de stockage: | 10-18 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique |



Composition

Malt d'orge, **orge**, eau, dextrose.

Possibilités d'utilisation

- ✓ pain spécial et de petite taille
- ✓ approprié pour toutes les utilisations de boulangerie-pâtisserie (roulades, cakes, muffins etc.)
- ✓ pâtisseries en pâte feuilletée, croissants etc.

Caractéristiques du produit

- ✓ pour des pains savoureux avec un arôme équilibré
- ✓ améliore les propriétés de la mie
- ✓ conservation prolongée
- ✓ facile à utiliser
- ✓ polyvalent

Dosage

selon l'application

- 50-150 g par litre de liquide
- 20-100 g par kg de farine

Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

| Description | par 100g | Unité |
|--------------------------------|-------------|------------|
| Energie | 1250 300 | kJ kcal |
| Lipides, dont | 1 | g |
| Acides gras saturé | 0 | g |
| Glucides, dont | 68 | g |
| Sucre | 42 | g |
| Protéines | 4 | g |
| Teneur en cendres, dont | | g |
| Sel | 0.03 | g |
| Sodium | | g |
| Fibres alimentaires | | g |
| Alcool | | g |
| Acides organiques | | g |
| Eau | | g |

Propriétés sensorielles

| | |
|------------------|----------|
| Apparence | brun |
| Odeur | malté |
| Goût | malté |
| Texture | visqueux |

Microbiologie

| Description | Unité | Limite |
|----------------------------|-------|--------|
| Germes mésophiles aérobies | ufc/g | 10'000 |
| 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"/> | malt d'orge, 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 | Finlande | |
| 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: 2021.09.06
 12:02:52 +0200