

 **Sugar Glaze****Données de base**

Dénomination spécifique:	glaçage
BAKELS numéro d'article:	50729106
Pistor numéro d'article:	38831
GTIN-13:	7630019607063
L'emballage:	bidon à 6 kg
Quantité par palette:	92 x 6 kg / 552 kg
Durée de conservation à partir de production:	180 jours
Conditions de stockage:	< 23 °C / dans l'emballage original fermé et < 65% humidité atmosphérique

**Composition**

Sucre, eau, sirop de glucose, arôme naturel, émulsifiant (E471), conservateur (sorbate de potassium), épaississants (E406, E410), correcteur d'acidité (acide citrique).

**Possibilités d'utilisation**

- ✓ pâtisseries fines
- ✓ pâtisseries en pâte feuilletée
- ✓ Tartelettes
- ✓ Confiseries

**Caractéristiques du produit**

- ✓ application à froid : le Sugar Glaze peut être appliqué directement du chaudron sur les pâtisseries chaudes
- ✓ application à chaud : Pour obtenir une surface recristallisée, chauffer le glaçage (30 - 40 °C) et l'appliquer ensuite sur les pâtisseries froides
- ✓ dilué avec jusqu'à 5% d'eau pour glacer les confiseries (p. ex. bretzels à la vanille)

## Valeurs nutritives (valeurs moyennes)

Description	par 100g	Unité
Energie	1352 318	kJ kcal
Lipides, dont	0.1	g
Acides gras saturé	0.1	g
Glucides, dont	79.3	g
Sucre	79.3	g
Protéines	0	g
Teneur en cendres, dont		g
Sel	0	g
Sodium		g
Fibres alimentaires	0.05	g
Alcool		g
Acides organiques		g
Eau	20.5	g

## Propriétés sensorielles

Apparence	blanc
Odeur	sucré
Goût	sucré, d'apricot
Texture	doux

## Microbiologie

Description	Unité	Limite
Germes mésophiles aérobies	ufc/g	1'000
Enterobacteriaceae	ufc/g	10
Staphylocoques (coagulase positive)	ufc/g	20

## Allergènes / contamination croisée

Description	Contenue (à déclarer)		Ingrédient concerné
	Oui	Non	
Céréales contenant du gluten <sup>(1)</sup> (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) <sup>(2)</sup> (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: 2023.02.22  
 12:04:06 +01'00'