



Dr.Oetker Poudre à lever boîte en carton à 1.00kg

Art. Nr. 5587.880

Poids brut	1.055 KG
Poids net	1.000 KG
Conditionnement	Bte.en carton 1.34 l 8.0 x 12.
Stockage	non réfrigéré
Conservation	9 mois
Dénomination spécifique	

Informations pour la vente et le stockage



1 PAL = 490 ST



Date de création: 08.07.2025

Nos produits peuvent être soumis à des modifications de formule. Sont déterminantes les indications figurant sur l'emballage du produit.



Professional

Poudre à lever 10x1kg

Description du produit

Poudre à lever Backin Original. Eprouvée depuis 1891. Convient à tous les types de farine.

Désignation des aliments / Dénomination de vente

Poudre à lever

Ingrédients

Poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), amidon de maïs. Peut contenir: (LAIT/LACTOSE, ŒUF, CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, NOI-SETTES, NOIX, AMANDES, PISTACHES).

Pays de production

France

Préparation

Ajouter la poudre à lever à la farine et tamiser le mélange.

Dosage

1000 g de poudre Backin pour 33 kg de farine.

Déclaration nutritionnelle

	100g produit	100g produit préparé	Par portion
Énergie (kJ)	386		
Énergie (kcal)	91		
Matières grasses	0.1 g	g	g
dont acides gras saturés	0.1 g	g	g
Glucides	22 g	g	g
dont sucres	0 g	g	g
Protéines	0.1 g	g	g
Sel	22.1 g	g	g

Données techniques

Contenu Net	10 kg	Longueur EVE	12 cm	Art-Nr.	1-39-201001
Contenu Brut	10.7 kg	Largeur EVE	8 cm	GTIN EVE	4008241100103
Longueur VS	41.9 cm	Hauteur EVE	14 cm	GTIN VS	4008241100134
Largeur VS	25.5 cm	Récipient	10X1KG	Palettiseur	7/LG, 49/Pal





Hauteur VS	15.4 cm	Stockage	Conserver au sec à l'abri de la lumière. Bien refermer l'emballage après chaque utilisation. Ne pas conserver à côté d'épices telles que cannelle ou gousses de vanille.
-------------------	---------	-----------------	--

Les avantages du produit

- composition soigneusement contrôlée
- garantie de réussite optimale: Forte levée du gâteau, toujours identique
- s'utilise avec tous les types de farine
- ne donne ni goût ni arrière-goût aux préparations
- grande variété d'utilisation

Caractéristiques du produit: alimentation légère, sans ingrédient contenant du gluten (d'après la recette), sans ingrédient contenant du lactose (d'après la recette), végétarien (ovo-lacto-végétarien), vegan, convient pour une alimentation en purée, convient pour une alimentation molle.

Ingrédients allergènes

Les informations ci-dessous relatives aux composants allergènes se réfèrent exclusivement à la recette du produit. L'ajout d'ingrédients conformément au mode de préparation ou aux conseils de préparation n'a pas été pris en compte. Des traces infimes de substances allergènes pouvant apparaître durant la production, le stockage ou le transport du produit ne sont pas à exclure. Le cas échéant, ces traces sont citées à la fin de la liste des ingrédients.

Sans allergène à identification obligatoire, conformément au règlement UE no 1169/2011 (INCO). Des traces inévitables techniquement ou involontaires ne peuvent être exclues.

Génie génétique

Conformément aux règlements européens, le produit n'est pas soumis à une obligation d'identification pour l'identification, l'autorisation et la traçabilité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux génétiquement modifiés. (* règlement (CE) no 1829/2003 et règlement (CE) no 1830/2003).

Qualité

Le produit a été fabriqué conformément à la législation alimentaire en vigueur. Cela inclut en particulier le respect des prescriptions relatives à l'hygiène alimentaire et l'application des principes HACCP ainsi que le respect et l'application des obligations d'identification.

Allusion

Les recettes des produits peuvent être modifiées. Les informations du présent document sont régulièrement actualisées. Peuvent être disponibles sous des produits à la même dénomination et au même numéro d'article aussi bien des anciennes que de nouvelles recettes. Veuillez noter que seules les indications sur l'emballage font foi. Nous déclinons toute responsabilité quant à l'exactitude et à l'exhaustivité des informations.