

FICHE TECHNIQUE

DATA SHEET

DATENBLATT

Suggestion de présentation/Suggestion of presentation/Serviovorschlag

Tel +33 (0)3 88 587 333 - www.pcb-creation.com

Mise à jour / Update / Aktualisierung: 25/06/24 Saisie / Done by / Erstellung: AUH

FT.088204 (25-06-2024).STD

IDENTIFICATION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTIFORMATION

RÉFÉRENCE PCB / PCB CODE / ARTIKELNUMMER	088204
RÉFÉRENCE CLIENT / CUSTOMER REFERENCE / KUNDENREFERENZ	Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar
DÉSIGNATION COMMERCIALE / TRADE NAME / HANDELSBEZEICHNUNG	Natur eggless
DÉNOMINATION LEGALE LEGAL NAME GESETZLICHE BEZEICHNUNG	Préparation en poudre à base d'amidons et de protéines / Starch- and protein-based powder preparation / Pulverzubereitung auf Basis von Stärken und Proteinen

DESCRIPTION PRODUIT / PRODUCT DESCRIPTION / PRODUKTBESCHREIBUNG

Mélange de poudre végétal pour remplacer les œufs dans les applications de boulangerie - surtout, pâte levée ou biscuitée / Plant-based powder blend designed to replace eggs in bakery applications - especially, raised or biscuit dough. / Pflanzliche Pulvermischung als Ei-Ersatz in Backanwendungen - vor allem Hefe- oder Biskuitteig

Pour denrée alimentaire. / For foodstuffs. / Für Lebensmittel.
Non destiné à la vente aux détails. This unit is not labeled for retail sale. Nicht für den Verkauf im Einzelhandel.
Réservé aux professionnels / Only for profesionnals use / Für Fachleute vorgesehen

 Standard

 Personnalisation/ Customisation / Personalisierung

CODE CLIENT / CUSTOMER CODE / KUNDENCODE :
Non applicable / Not applicable / Nicht anwendbar

DONNEES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION / ORGANOLEPTISCHE DATEN

Odeur-goût : aucun. Sans odeur ou goût étranger.
Aspect : poudre. Couleur : blanc crème à brun clair
Odors-taste : none. No strange odors or taste.
Aspect : powder. Colour : creamy-white to light-brown .
Geruch-Geschmack : ohne. Ohne Fremdgeruch oder Fremdgeschmack.
Konsistenz : Pulver. Farbe : cremeweiss bis hellbraun

EAN / UC

3614680882046

COMPOSITION / COMPOSITION / ZUSAMMENSETZUNG

FR : Ingrédient(s) : amidons (80%), protéine de fève (5%), microalgues, fibre d'AVOINE (sans gluten)

EN : Ingredient(s): starches (80%), bean protein (5%), microalgae, OAT fibre (gluten-free)

DE : Zutate(n): Stärke (80 %), Bohnenprotein (5 %), Mikroalgen, HAFERfaser (glutenfrei)

CONDITIONNEMENT / PACKAGING / VERPACKUNG

QUANTITÉ PAR POT / QUANTITY PER POT / MENGE PRO EIMER

900 g

Produit fabriqué et conditionné en France. /Manufactured and packaged in France. / Hergestellt und verpackt in Frankreich.

CONDITIONS DE STOCKAGE / STORAGE CONDITIONS / LAGERBEDINGUNGEN

DDM / SHELF LIFE / HALTBARKEIT - en mois / month / in Monaten - après production / after production / nach der Produktion

18

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION / STORAGE TEMPERATURE / LAGERTEMPERATUR

A conserver à l'abri de l'humidité et des matières odorantes, entre 16°C et 20°C, dans son emballage d'origine.

Store away from moisture and odorous products, between 16°C(60,8°F) and 20°C(68°F), in its original packaging. Vor Feuchtigkeit und geruchsintensiven Produkten geschützt zwischen 16°C und 20°C, in der Originalverpackung lagern.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE / PHYSICO-CHEMICALS CHARACTERISTICS / PHYSIKALISCH-CHEMISCHE MERKMALE

Humidité (%)

12,93 (+/- 0,015)

CRITERES MICROBIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / MIKROBIOLOGISCHE KRITERIEN

MICRO-ORGANISMES / MICRO-ORGANISMS / MIKROORGANISMEN	LIMITES / LIMITS / GRENZWERTE
Germes totaux / Total germs / Gesamtkeimzahl	< 10 000/g
Escherichia coli	< 10/g
Levures / Yeast / Hefe	< 200/g
Moisissures / Moulds / Schimmel	< 200/g
Salmonelle	absence/25g
Bacillus cereus	< 100/g
Staphylocoques à coagulase positive	< 10/g

DECLARATION NUTRITIONNELLE / NUTRITIONAL DECLARATION / NÄHRWERTDEKLARATION

Exprimée pour 100 g de produit / Given for 100 g of product / Bezieht sich auf 100 g des Produktes

Energie / Energy / Energie	1496 KJ / 352 Kcal
Matières grasses / Fat / Fette	0,6 g
Dont acides gras saturés / Of which saturates / Davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate	85 g
Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker	0,2 g
Protéines / Protein / Eiweiß	6,1 g
Sel / Salt / Salz	0,19 g

Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 / According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 / Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11

Les valeurs nutritionnelles sont des données indicatives (Informations théoriques). / The nutritional values are indicative data (from theoretical results). / Die Nährwerte sind Richtwerte (theoretischen Untersuchungen).

ALLERGÈNES / ALLERGIES / ALLERGIEN

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

ALLERGÈNES / ALLERGENS / ALLERGIEN	PRÉSENCE / PRESENCE / PRÄSENZ
Céréales à gluten / Cereals containing gluten / Glutenthaltiges Getreide	X
Crustacés / Crustaceans / Krebstiere	X
Mollusques / Molluscs / Weichtiere	X
Poisson / Fish / Fisch	X
Arachides / Peanuts / Erdnüsse	X
Fruits à coque / Nuts / Schalenfrüchte *	X
Céleri / Celery / Sellerie	X
Lait y compris lactose / Milk including lactose / Milch einschließlich Laktose	X
Œufs / Eggs / Eier	X
Soja / Soybeans / Sojabohnen	X
Moutarde / Mustard / Senf	X

Sésame / Sesame / Sesamsamen	X
Lupin / Lupin / Lupinen	X
Sulfites / Sulphites / Sulphite > 10mg/kg	X

RCC = peut contenir des traces / May contain traces / Kann Spuren enthalten - O = oui / yes / ja - X = non / no / nein

*Selon réglementation 1169/2011 du 25/10/11 annexe II : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits.

According to regulation 1169/2011 of 10/25/11 Annex II: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products made from these fruits.

Gemäß Verordnung 1169/2011 des 25.10.11 Anhang II: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

MODE D'EMPLOI / INSTRUCTIONS / GEBRAUCHSANWEISUNG

Utilisation en poudre : Mélanger Natur Eggless avec la farine avant d'ajouter la quantité d'eau nécessaire pour la dilution. Utilisation en solution liquide : réaliser la solution végétale en mélangeant Natur Eggless avec de l'eau. Mixer au mixeur plongeant pendant 1 min. Cette solution doit être utilisée dans les 8h suivant sa préparation et conservée au frais à 4°C.

Dosage : 20% de Natur Eggless + 80 % d'eau

Commentaires / limites :

A utiliser en combinaison avec Natur Air (1 :1) pour ses capacités foisonnantes (ex d'application – biscuit génoise)

Pour une utilisation optimale il peut être nécessaire d'augmenter la quantité de poudre à lever

Le temps de pousse pour les pâtes levées est plus long en comparaison avec les recettes classiques à base d'œuf (environ 1 heure supplémentaire)

Résultat moins performant pour les préparations à forte teneur en gras (>20%, ex : financier)

En termes de cuisson, cet ingrédient est idéal pour les produits de petite taille. Pour des produits de plus grande taille, le temps de cuisson peut être plus long que pour une préparation avec des œufs. Il est nécessaire d'attendre le refroidissement complet avant de démouler la préparation.

Use in powder form: Mix Natur Eggless with the flour before adding the quantity of water necessary for dilution. Use in liquid solution: make the plant solution by mixing Natur Eggless with water. Blend with a hand blender for 1 min. This solution must be used within 8 hours of its preparation and stored in a cool place at 4°C.

Recommended dosage : 20% Natur Eggless + 80% water

Comments/limitations:

To be used in combination with Natur Air (1:1) for its abundant capacities (e.g. application – sponge cake)

For optimal use it may be necessary to increase the quantity of baking powder

The proofing time for yeast doughs is longer compared to classic egg-based recipes (around 1 additional hour)

Less efficient result for preparations with a high fat content (>20%, e.g. financier)

In terms of cooking, this ingredient is ideal for small products. For larger products, the cooking time may be longer than for preparation with eggs. It is necessary to wait for complete cooling before unmolding the preparation.

Verwendung als Pulver: Mischen Sie Natur Eggless mit Mehl, bevor Sie die für die Verdünnung erforderliche Wassermenge hinzufügen. Verwendung als flüssige Lösung: Die pflanzliche Lösung herstellen, indem Natur Eggless mit Wasser gemischt wird. Mit einem Stabmixer 1 Minute lang mixen.

Diese Lösung sollte innerhalb von 8 Stunden nach der Zubereitung verwendet und kühl bei 4°C aufbewahrt werden.

Dosierung : 20% Natur Eggless + 80% Wasser

Kommentare / Einschränkungen:

In Kombination mit Natur Air (1:1) wegen seiner aufschäumenden Fähigkeiten zu verwenden (Anwendungsbeispiel - Biskuit Biskuit).

Für eine optimale Nutzung kann es notwendig sein, die Menge des Backpulvers zu erhöhen.

Die Triebzeit für Hefeteig ist im Vergleich zu herkömmlichen Rezepten auf Ei-Basis länger (ca. 1 Stunde zusätzlich).

Weniger leistungsfähiges Ergebnis bei Zubereitungen mit hohem Fettgehalt (>20%, z.B. Financier).

In Bezug auf das Backen ist diese Zutat ideal für kleinere Produkte. Bei größeren Produkten kann die Backzeit länger sein als bei einer Zubereitung mit Eiern. Sie müssen warten, bis die Zubereitung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie sie aus der Form nehmen.

INGREDIENT PRIMAIRE / PRIMARY INGREDIENT / PRIMÄRZUTAT

Amidons : origine UE et non UE, Protéines de fèves : Amérique du Nord

Starches: EU and non-EU origin, Bean proteins: North America

Stärke: EU- und Nicht-EU-Herkunft, Bohnenprotein: Nordamerika

GARANTIE NON-OGM / NON GMO GUARANTEE / NICHT GVO GARANTIE

Conformément à la réglementation européenne 1829/2003 CE & 1830/2003 CE, ce produit ne nécessite pas d'étiquetage OGM.

In accordance with European regulation 1829/2003 EC & EC 1830/2003, this product does not require labeling of GMO.

Gemäß EU-Verordnung 1829/2003 EG und EG 1830/2003 erfordert dieses Produkt keine Kennzeichnung von GVO.

GARANTIE DE NON-IONISATION / NON IONISATION GUARANTEE / NICHT IONISATION GARANTIE

Nos produits n'ont pas été traités par ionisation et ne contiennent pas d'ingrédient ou d'additif traité par ionisation.

Ils sont en accord avec les directives européennes n°1999/2/CE et 1999/3/CE.

Our products have not been treated with ionizing radiation and do not contain ingredients or additional ingredients treated with ionizing radiation.

They are in agreement with the European Directives 1999/2/EC and 1999/3/EC.

Unsere Produkte sind nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt worden und enthalten keine Inhaltsstoffe oder zusätzliche Inhaltsstoffe die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Sie sind in Übereinstimmung mit den EU-Richtlinien 1999/2 / EG und 1999/3 / EG.

GARANTIE CONTACT ALIMENTAIRE / GUARANTEE FOOD CONTACT / LEBENSMITTEL KONTAKT GARANTIE

Nous certifions que la matière support est apte au contact alimentaire et répond aux exigences de la Règlementation Européenne en vigueur, relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les informations données ici sont basées sur l'état actuel de nos connaissances fournies par nos fournisseurs.

We certify that the carrier material is in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

Wir bestätigen, dass das Trägermaterial in Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ,ist. Die Angaben basieren auf unserem derzeitigen Kenntnisstand und auf den von unseren Lieferanten zur Verfügung gestellt en Informationen.

CERTIFICATION KOSHER / KOSHER CERTIFICATION / KOSCHERZERTIFIKAT

CE PRODUIT EST / THIS PRODUCT IS / DIESES PRODUKT IST:

KOSHER / KOSHER / KOSCHER

NON KOSHER / NOT KOSHER / NICHT KOSCHER

Cette fiche technique a été établie en toute bonne foi, en l'état actuel de nos connaissances. / This data sheet was established honestly, on current knowledge. / Dieses Datenblatt wurde nach bestem Wissen und Gewissen sowie nach dem aktuellen Kenntnisstand erstellt.