

saindoux boulangerie

Parfaitement adapté à vos besoins
de cuisson et de friture

bank
brothers
sustainable ingredients

Taille de l'emballage : 20kg dans une boîte de carton ondulé doublée de plastique.

**Product
Description :**

Le Saindoux boulangerie peut être utilisé pour la cuisson, la friture et la fabrication d'aliments mexicains comme les tortillas. Comme pour notre Saindoux premium canadien, cette graisse provient du Canada. Elle est raffinée et désodorisée pour rehausser la saveur des aliments préparés. Comme avec tous nos produits purs à base de saindoux, il n'y a pas de gras trans. À la cuisson, il favorise l'effet feuilleté dans les croûtes à tarte et à pizza. Lorsqu'il est utilisé pour la friture, il est similaire à la graisse de bœuf dans sa capacité à améliorer les saveurs des aliments préparés. Le Saindoux boulangerie contient des antioxydants pour prolonger la durée de vie de la graisse dans la friteuse.

**Assurance
de qualité :**

BBSI a mis en place des programmes d'assurance de la qualité qui respectent rigoureusement les spécifications et la salubrité de ses produits finis. BBSI détient le permis 9HPV4T74 en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (LSAC) et du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC), et dispose d'un système HACCP pour se conformer à tous les règlements gouvernementaux et les pratiques exemplaires de l'industrie assurant la sécurité continue de nos produits. BBSI a obtenu la certification en vertu d'une norme approuvée de l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (IMSA) du module de la Food Safety Modernization Act (FSMA) du British Retail Consortium (BRC).

**Conformité
réglementaire :**

Ce produit n'est pas considéré comme kasher, halal ou biologique.



Microbiologie :

Les graisses pures ne sont pas attaquées par des espèces microbiologiques, car il doit y avoir une phase aqueuse contenant des nutriments dans laquelle l'organisme peut se développer. La teneur en humidité de ce produit est inférieure à 0,1 %, et à ce niveau d'humidité, le produit n'entreprendra aucune croissance microbienne.

**Manipulation
et entreposage :**

Il faut prendre soin pendant le stockage et l'expédition pour éviter d'altérer la saveur. BBSI recommande de garder le Saindoux boulangerie sous 90 °F (32 °C) pendant l'expédition et au-dessus de 40 °F (5 °C). Pendant l'entreposage à l'entrepôt ou en cuisine, BBSI recommande de conserver le Saindoux boulangerie entre 65 °F et 85 °F (18 °C à 29 °C). Les graisses animales emballées absorberont les arômes secondaires si elles sont entreposées près d'aliments ayant de fortes odeurs. Les acides gras insaturés s'oxydent s'ils sont conservés dans un endroit chaud pendant une longue période.

Pays d'origine :

Sources canadiennes provenant d'installations de transformation de la viande inspectées par le gouvernement fédéral.

**Durée de
conservation :**

Un an après la date d'emballage. La durée de conservation sera influencée par les conditions d'entreposage comme la température, l'humidité et la lumière. BBSI recommande que le Saindoux boulangerie soit entreposé à 65 °F-85 °F (18 °C-29 °C) et à l'écart des sources de chaleur comme les plaques chauffantes ou les friteuses.

Ingrédients :

Saindoux désodorisé avec BHA, BHT et acide citrique ajoutés comme antioxydants pour aider à protéger la saveur.

**Analyse physique
et chimique :**

Acide gras libre (AGL) = 0.05% max; Humidité qualitative = négative;
Indice de peroxyde (PV) = 1.0 meq/kg max; Indice de matière grasse solide = N/A;
Lovibond Couleur Jaune/Rouge = 15/1.5; Point de fusion = N/A;
Indice d'iode = 58-72;



Store at /
Entreposer à
18°C - 29°C
65°F - 85°F



Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 10 g
pour 10 g

Calories 90	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 10 g	13 %
Saturated / saturés 4 g	20 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 0 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	0 %
Protein / Protéines 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 10 mg	
Sodium 0 mg	0 %
Potassium 0 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0 mg	0 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

11



Numériser
pour
télécharger

Cette fiche de spécifications du produit n'est pas un contrat entre Bank Brothers Sustainable Ingredients et leurs clients. Bien que les informations techniques ci-dessus soient considérées comme exactes, elles ne sont destinées qu'à la connaissance générale du client. Toute garantie de produit particulière doit figurer dans le bon de commande ou les autres accords entre Bank Brothers Sustainable Ingredients et leurs clients.

Bank Brothers
Sustainable Ingredients
(formerly Hubbert's Industries)
109 East Drive, Brampton ON
L6T 1B6 Canada
bankbros.com

