

## Fiche technique

### Description

**TAMALGA® BAKING** est un ingrédient végétal en poudre destiné à remplacer les œufs dans des applications boulangères - **en particulier les pâtes levées et les pâtes dures**. Il ne contient pas d'additif.

ex: brioches, cookies

Apparence: poudre blanc cassé à beige

Odeur: inodore | Goût: neutre

Taille des particules: 90% < 200 µm

### Dosage / Mode d'emploi

TABLE DE DILUTION	TAMALGA % kg	+	Eau % kg	=	Total % kg
Pour faire 1kg de substitut d'œuf	20% 0,2 kg		80% 0,8 kg		100% 1 kg

- Version poudre: Verser directement le TAMALGA® BAKING à la farine. Ajouter la quantité d'eau nécessaire pour la dilution. Suivez la table de dilution ci-dessus pour le dosage exact.

- Version dilué: Mélanger le TAMALGA® BAKING avec l'eau en suivant les instructions de la table de dilution ci-dessus: Utiliser un mixeur ou fouet pour mélanger pendant 1 min. La version liquide doit être utilisée dans les 8h suivant sa préparation et conservée à 4°C. Anticiper la dilution peut améliorer la performance du produit.

### Ingrédients

Fécules - Protéine de fève - Poudre de Chlorella - fibre de **BLÉ** (sans gluten)

### Critères microbiologiques

Critères	Résultats	Méthodes
Escherichia coli /g	<10	Méthode interne
Salmonella /25g	Non détecté	BKR 23/07-10/11
Staphylocoques à coagulase positive /g	<10	NF EN ISO 6888-1

### TAMALGA® Baking Nutrition pour 100g

(label FR)

<b>Energie (kcal / kJ)</b>	344 / 1439
<b>Matières grasses (g)</b>	0,8
Acides gras saturés (g)	0,2
<b>Glucides (g)</b>	77
Sucres (g)	1,4
Fibres (g)	2,6
<b>Protéines (g)</b>	5,6
<b>Sel (g)</b>	0,21

### Etiquetage

Fécules - Protéine de fève - Poudre de Chlorella - fibre de **BLÉ** (sans gluten)

### Durée de vie

L'ingrédient devra être utilisé dans les 24 mois suivant la date de production si celui-ci est stocké selon les conditions de stockage recommandées.

### Stockage

Il est recommandé de stocker l'ingrédient à des températures n'excédant pas 25°C et 65% d'humidité relative afin de garantir une durée de vie optimale du produit.

### Code de traçabilité

Numéro de lot sur l'étiquette du sac

### Packaging

15/20 kg par packaging

### Assurance qualité

Fabricant FSSC 22000



## Fiche technique

### Déclaration allergènes

Les réglementations (UE) No 1169/2011 et No 828/2014 et la réglementation de la FDA (21 CFR 101.91) exigent la déclaration des ingrédients allergènes quelle que soit la quantité présente dans le produit. D'après cette réglementation, la mention "sans gluten" peut être utilisée si la teneur en gluten final ne dépasse pas 20mg/kg (ppm). Le règlement 21 CFR 100.101(a)(4) de la FDA exige que les sulfites soient étiquetés sur les aliments uniquement s'ils contiennent une quantité détectable de tout agent sulfurant supérieure à 10 mg/kg (ppm).

Nous avons consciencieusement contrôlé ce produit et confirmons les information suivantes :

Allergène	Présence volontaire dans le produit	Contamination croisée à déclarer*	Seuil déclaratif *
Céréales et produits céréaliers contenant du gluten**	OUI	NON	6,1 ppm
- Contient du gluten	NON	NON	20 ppm
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	280 ppm
Oeufs et produits à base d'oeuf	NON	NON	2,3 ppm
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON	12,1 ppm
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON	2,1 ppm
Soja et produits à base de soja	NON	NON	10 ppm
Lait, produits laitiers et dérivés à base de lactose	NON	NON	2,4 ppm
Fruits à coques et dérivés	NON	NON	0,8 ppm
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON	1,3 ppm
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON	0,4 ppm
Graines de sésame et dérivés	NON	NON	2,7 ppm
Sulphites et dioxyde de soufre (concentrations > 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO <sub>2</sub> total )	NON	NON	10 ppm
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON	15,3 ppm
Mollusques et produits à base de mollusque	NON	NON	10 ppm

\* Basé sur le concept VITAL® 3.0, 2019 'ED<sub>05</sub>'.

\*\* Variétés de blé, d'orge, de seigle, d'avoine, d'épeautre, de kamut, de sorgho, de millet et hybrides...

## Fiche technique

### Certifications & Réglementations

#### Non-OGM

Ce produit ne contient pas de matières génétiquement modifiées conformément aux règlements européens n°1829/2003 et n°1830/2003.

#### Gluten-free

Ce produit est exempt de gluten conformément aux règlements européens n°828/2014 et n°1169/2011.

#### Non-ionisé

Aucun composant n'a été ionisé. Ce produit n'est pas concerné par la directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires traitées par faisceaux ionisés.

#### Nanomatériaux

Ce produit ne contient pas et n'est pas un nanomatériau manufacturé, conformément aux règlements européens n° 2015/2283 et n° 2011/696 et à l'article R. 523-12 du code de l'environnement.

#### Contaminants et résidus de pesticides

Ce produit est conforme au règlement alimentaire (UE) n° 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et n° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires.

#### Conformité des matériaux de l'emballage primaire

L'emballage du produit est conforme au règlement (CE) n° 1935/2004 modifié concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, au règlement (CE) n° 10/2011 du 14 janvier 2011 et n° 2020/1245 modifié concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, au règlement (CE) n° 2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié concernant les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

### INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

**Label V** : Le produit est adapté mais non certifié par le label européen Label-V dans la catégorie "vegan".

**Halal** : Les ingrédients utilisés dans le produit conviennent aux aliments Halal



## Fiche technique



### Propriétés physico-chimiques du TAMALGA® BAKING en version poudre

Paramètres	Résultats	Méthodes
humidité (%)	13,16 ± 0,05	NOM-247-SSA1-2008 (130°C, 1 heure)
activité de l'eau	0,54 ± 0,00	ISO 21807:2004
masse volumique (g/cm <sup>3</sup> or g/mL)	0,7 ± 0,00	ISO 8967:2005 (pycnomètre)
pH	7,51 ± 0,01	(2% dans de l'eau distillée ,20°C)
couleur(L, a, b)	L : 76,79 ± 0,22 a : 0,45 ± 0,08 b : 13,44 ± 0,17	ISO/CIE 11664-4:2019
viscosité (mPa.s ou cP)	0,84 ± 0,04	(2% dans eau distillée, 20°C, cellule de Couette, 30 sec, 600s <sup>-1</sup> )



### Propriétés physico-chimiques du TAMALGA® BAKING en version liquide (voir la TABLE DE DILUTION)

Paramètres	Résultats	Méthodes
humidité (%)	82,6 ± 0,07	NOM-247-SSA1-2008 (130°C, 1 heure)
activité de l'eau	0,98 ± 0,00	ISO 21807:2004
masse volumique (g/cm <sup>3</sup> or g/mL)	1,08 ± 0,00	AACC Méthode 55-50.01
pH	6,75 ± 0,02	NOM-F-317-5-1978 (20°C)
couleur	L : 47,22 ± 0,10 a : -0,20 ± 0,01 b : 12,16 ± 0,02	ISO/CIE 11664-4:2019
viscosité (mPa.s ou cP)	13,02 ± 0,07	(eau distillée, 20°C, cellule de Couette, 30 sec, 600s <sup>-1</sup> )