

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Mini Assortiment Petit Pains (blanc&gris)


#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10151702</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	<b>Code article</b> 28897
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321288975
Code CN (EU)	1905903000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Piccolos blanc et gris, précuit, surgelé
---	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit

Assrtiment de petits pains mini surgelé et pré-cuit, (blanc et gris).

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Pologne
------------------------	---------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Application</b>			
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Idéal à être garni.			
<b>Instructions de préparation</b>			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	30 min	
<b>Remarques:</b>	Décongeler à température ambiante.		
<b>Cuisson (Four à convection):</b>	<b>Temps:</b>	8 min	<b>Température:</b> 180 - 200 °C
<b>Cuisson (Four traditionnel):</b>	<b>Temps:</b>	8 min	<b>Température:</b> 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids total:</b>	35 g	32 - 38 g		
<b>Longueur:</b>	80 mm	70 - 90 mm		
<b>Circonférence:</b>	175 mm	165 - 185 mm		
<b>Forme:</b>	Oblongue			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Pain	<b>Odeur:</b>	Pain
<b>Aspect visuel:</b>	Forme régulière	<b>Couleur:</b>	Brun clair
<b>Structure:</b>	Fin		

**FORMULATION**

Ingrédient		Numéro E	%*
PETIT PAIN BLANC			
	Farine de blé		40
	Eau		9
	Levure		1
	Sel		< 1
	Correcteur d'acidité		< 1
		Carbonates de sodium	E 500 < 1
		Citrates de potassium	E 332 < 1
	Antioxydant		< 1
		Acide ascorbique	E 300 < 1
	Extrait de malt d'orge		< 1
PETIT PAIN GRIS			
	Farine de blé		35
	Eau		10
	Son de blé		3
	Levure		1
	Sel		< 1
	Correcteur d'acidité		< 1
		Carbonates de sodium	E 500 < 1
		Citrates de potassium	E 332 < 1
	Antioxydant		< 1
		Acide ascorbique	E 300 < 1
	Extrait de malt d'orge		< 1

\* Valeurs arrondies. L'arrondi est le suivant: > 10 %: Arrondi à 5 % (12,4 %: 10 % et 12,5 %: 15 %)  
> 1 % - < 10 %: Arrondi à 1 % (2,4 %: 2 % et 2,5 %: 3 %)  
< 1 %: < 1 %

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

PETIT PAIN BLANC: FARINE DE BLÉ; Eau; Levure; Sel; Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium, Citrates de potassium; Antioxydant: Acide ascorbique; EXTRAIT DE MALT D'ORGE. PETIT PAIN GRIS: FARINE DE BLÉ; Eau; SON DE BLÉ; Levure; Sel; Correcteur d'acidité: Carbonates de sodium, Citrates de potassium; Antioxydant: Acide ascorbique; EXTRAIT DE MALT D'ORGE.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.073 kJ	(253 kcal)
Matières grasses:	1,1 g	
dont acides gras saturés:	0,3 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,9 g	
Glucides:	51,0 g	
dont sucres:	1,7 g	
Fibres alimentaires:	3,5 g	
Protéines:	8,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,4000 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

Pour 100 grammes de produit		
Matières grasses dont acides gras trans:	0,0 g	
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g	
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,0 g	
Sel (NaCl):	1.400,0 mg	
Minéraux - Sodium:	560,0 mg	
Eau:	34,6 g	

Numéro d'article: 10151702

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Oui
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

\* Selon le Règlement (UE) n o 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

**Peut contenir des allergènes**

Peut contenir des traces de: SÉSAME, SOJA, LAIT / LACTOSE, ŒUF.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée. Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

**INFORMATION OGM**

Ce produit ne contient pas d'ingrédients qui exigent l'étiquetage conformément à la réglementation (UE) 1829/2003 et le règlement (UE) 1830/2003.

**DURABILITÉ**

Type:	Pas d'huile de palme et de palmiste	Valeur:	Modèle chaîne d'approvisionnement:
-------	-------------------------------------	---------	------------------------------------

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, oeuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (oeuf):	Oui	Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache:	Non
Convient au régime vegan:	Oui		

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	500				ISO 21528-2
Moisissures:	/ g	500				ISO 7954
Levures:	/ g	500				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	10				ISO 7932
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579

Numéro d'article: 10151702	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé., Congelé
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	1,75 kg	Poids brut:	2,09 kg
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	1
Remarques:	1 incision		
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Palette Euro	Couches:	7 Pce
UD par couche:	8 Pce	UD par palette:	56 Pce
Poids net:	98 kg	Poids brut:	144,8 kg
		Hauteur totale de palette:	183 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	LDPE
Nombre de pièces:	2 Pce		
Dimensions:	405x385 mm		
Poids:	20 g		
Couleur:	Transparent		
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Dimensions:	397x297x240 mm		
Poids:	305 g		
<b>Code</b>			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAA
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui
Autres codes:	Code-barres, Nom d'article, Poids, Rapport entre les ingrédients		
Remarques:	EAN-code: 5413321288975		
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200x800x145 mm		
Poids:	22.000 g		

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

<b>Risques physiques - système de contrôle spécifique</b>			
	<b>Présent</b>		<b>Remarques</b>
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	

**INFORMATION LÉGALE**

<b>Numérotage international des ingrédients</b>		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905903000	
Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.		

**DÉCLARATION**

Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.  
Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.

Mise à jour :	01.04.2021
Changement:	Information nutritionnelle