

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 20.07.2021

### Petit Pain gris 17cm

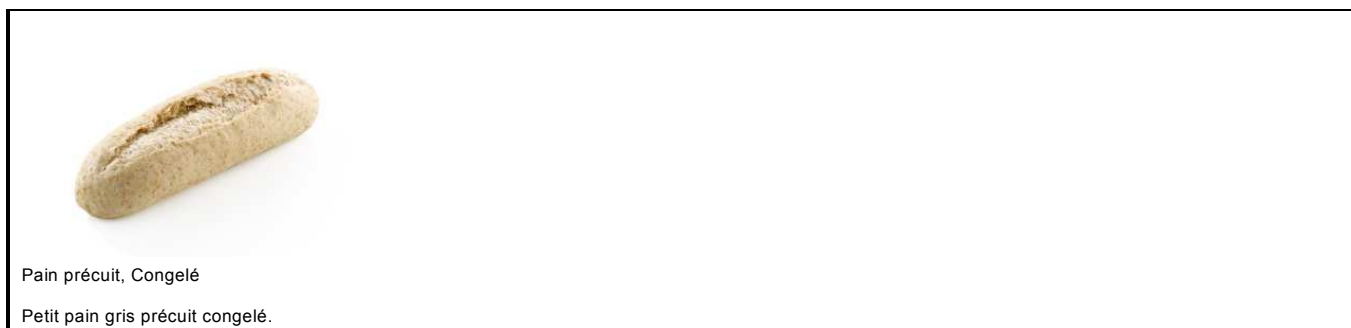
#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10152371</b>
Société	Code article
Baker & Baker BENELUX BV	28779
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321287794
RU	28779K
Autres	
Code EAN	5413321287794
Code CN (EU)	1905903000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Petit pain gris, précuit, surgelé
--	-----------------------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Congelé

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Recette standard			
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Idéal à être garni.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Décongelez à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	10 - 12 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	10 - 12 min	Température: 200 - 220 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	80 g	76 - 84 g		
Longueur:	180 mm	170 - 190 mm		
Circonférence:	175 mm	165 - 185 mm		
Forme:	Long			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Pain	Odeur:	Pain
Aspect visuel:	Congelé, Forme régulière	Couleur:	Brun clair
Structure:	Typique		

Numéro d'article: 10152371

Mise à jour : 20.07.2021

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Eau; FARINE COMPLÈTE DE BLÉ; Levure; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); GLUTEN DE BLÉ; FARINE DE BLÉ MALTÉ; FARINE DE BLÉ MALTÉE GRILLÉE; Antioxydant: Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

<b>Énergie:</b>	1.002 kJ	(237 kcal)
<b>Matières grasses:</b>	1,0 g	
dont acides gras saturés:	0,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,5 g	
<b>Glucides:</b>	47,0 g	
dont sucres:	1,0 g	
<b>Fibres alimentaires:</b>	3,7 g	
<b>Protéines:</b>	8,3 g	
<b>Sel (Na x 2,5):</b>	1,2400 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLEMENTAIRES**

**Pour 100 grammes de produit**

<b>Matières grasses dont acides gras trans:</b>	0,0 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:</b>	0,0 g
<b>Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:</b>	0,0 g
<b>Sel (NaCl):</b>	1.240,0 mg
<b>Minéraux - Sodium:</b>	496,0 mg
<b>Eau:</b>	27,0 g

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

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

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.

Numéro d'article: 10152371	Mise à jour : 20.07.2021
----------------------------	--------------------------

**DURABILITÉ**

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

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

Convient au régime végétarien (lait, œuf):	Oui	Convient pour l'alimentation cœliaque:	Non
Convient au régime végétarien (lait):	Oui	Convient aux personnes intolérantes au lactose:	Non
Convient au régime végétarien (œuf):	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	1 000				ISO 7402
Moisissures:	/ g	500				ISO 21527-2
Levures:	/ g	500				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2

**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.
Remarques:	Surgelé, - 18 °C, ne pas régeler les produits dégelés.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	6,8 kg	Poids brut:	7,5 kg
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	1
		Nombre de pièces:	85 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
UD par couche:	4 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	190,4 kg	Poids brut:	235 kg
		UD par palette:	28 Pce
		Hauteur totale de palette:	183 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Dimensions:	870x590 mm		
Poids:	32 g		
Couleur:	Transparent		
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Dimensions:	596x396x240 mm		
Poids:	634 g		
Longueur (extérieur):	596 mm		
Largeur (extérieur):	396 mm		
Hauteur (extérieur):	240 mm		
Description:	Étiquette	Matière:	Papier
Dimensions:	300x105 mm		
Poids:	3 g		
<b>Code</b>			
EAN:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAA
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200x800x1830 mm		
Poids:	22.000 g		

Numéro d'article: 10152371 Mise à jour : 20.07.2021

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
	Présent		Remarques
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de controle:	
Non ferreux:		Ø appareil de controle:	
Inoxidable:		Ø appareil de controle:	

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
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 : 20.07.2021  
 Changement: Déclaration des ingrédients