

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

19.05.2022

**Focaccia roll****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10153683</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker BENELUX BV	24214
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321242144
Baker & Baker Global	10153683
Autres	
Code EAN	5413321242144
Code CN (EU)	1905903000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

Dénomination de la denrée alimentaire: Pain de blé blanc avec herbes et épices, cuit, surgelé.

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Produits de boulangerie

Petit pain Focaccia préparé avec l'authentique pâte focaccia, relevée d'épices italiennes, qui sont également utilisées pour saupoudrer légèrement le petit pain. Un petit pain bien large qui se laisse facilement garnir.

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Condition physique: Viennoiserie  
Pays d'origine: Belgique

**CONSIGNES D'UTILISATION****Instructions de préparation**

Décongélation: Temps: 30 min

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	125 g	115 - 135 g		
Hauteur:	43 mm	38 - 48 mm		
Longueur:	127 mm	117 - 137 mm		
Largeur:	95 mm	85 - 105 mm		
Forme:				

**INFORMATION SENSORIELLE**

Goût: Épicé Odeur: Épicé  
Aspect visuel: Congelé Couleur: Brun clair

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

Farine de BLÉ(60%); Eau; Huile d'olive; Gluten de BLÉ; Sucre; Huiles végétales: Colza, Palme; Levure; Poudre de lactosérum doux (LAIT); Sel; Dextrose; Lactosérum en poudre (LAIT); Herbes et épices(0,5%) (Origan; Basilic; Marjolaine; Romarin; Persil; Thym; Feuille de laurier; MOUTARDE en poudre; Poivre blanc); Émulsifiant: Stéaroyl-2-lactylate de calcium, Mono- et diglycérides d'acides gras; Légumes déshydratés (Ail; Oignon (contient des SULFITES)); LACTOSE; Épaississant: Gomme de guar; Protéine de LAIT; Farine d'haricots des champs; Poudre au beurre (LAIT); Chapelure (Farine de BLÉ; Levure; Sel); Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique, L-cystéine; Sirop de glucose déshydraté; Exhausteur de Goût: Glutamate monosodique; Poudre d'épinard; Arôme; Arôme beurre.

Numéro d'article: 10153683

Mise à jour : 19.05.2022

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**
**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	1.387 kJ	(330 kcal)
Matières grasses:	11,2 g	
dont acides gras saturés:	2,1 g	
Glucides:	47,0 g	
dont sucres:	5,5 g	
Protéines:	9,2 g	
Sel (Na x 2,5):	1,372 g	

**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	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Oui
Arachides et produits dérivés	Non	Non	Non
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Oui	Oui	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Amande	Non	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Non	Non
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	Oui	Oui
Moutarde et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Sésame et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Oui	Oui
Lupin et produits dérivés	Non	Oui	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: SOJA, FRUITS À COQUE, CÉLERI, SÉSAME, ŒUF, LUPIN.

**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.

**INFORMATION DIÉTÉTIQUE**

 Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui  
 Convient au régime vegan: Non

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	300 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
Moisissures:	/ g	30 000				ISO 7954
Levures:	/ g	30 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	3 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	500				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

Numéro d'article: 10153683

Mise à jour : 19.05.2022

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

**Conditions de stockage**

Date de durabilité minimale: 365 Jrs  
Température de stockage: < -18 °C  
Conseil de stockage: Garder l'emballage fermé pendant le stockage.

**Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)**

Durée de conservation: 1 Jrs  
Température de stockage: < 20 °C

**Conditions de transport**

Température de transport: -18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

**Unité de distribution**

Poids net: 3,750 kg      Poids brut: 4,141 kg      Nombre de pièces: 30 Pce

**Emballage primaire**

Description: Sac      Matière: HDPE

**Emballage secondaire**

Description: Boîte      Matière: Ondulé

Description: Ruban adhésif      Matière: PP

Description: Ruban adhésif      Matière: PP

Description: Etiquette      Matière: Papier

**INFORMATION LÉGALE**

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.