

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

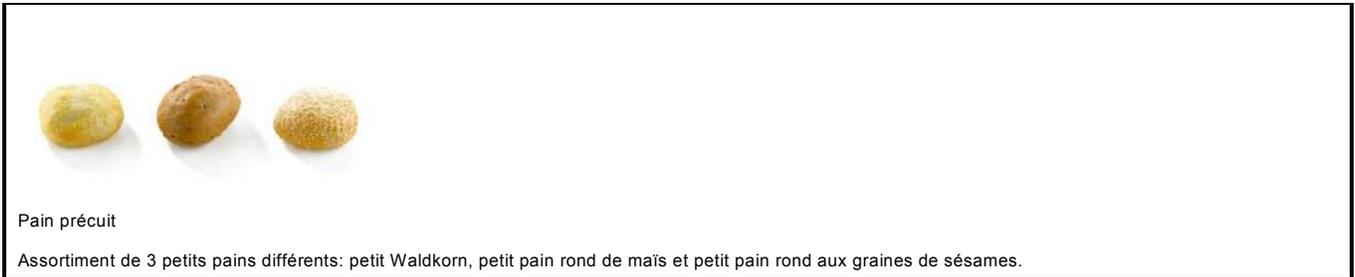
Mise à jour : 25.06.2021

Mini assortiment Pains de Luxe**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10154629
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 23500
Autres	
Code EAN	5413321235009
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Petits pains de luxe, précuit, surgelé
---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Congelé

CONSIGNES D'UTILISATION

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Décongeler à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	6 - 8 min	Température: 200 - 220 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	6 - 8 min	Température: 180 - 200 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	30 g	27 - 33 g		
Longueur:	100 mm	95 - 105 mm		For the Waldkorn roll
Longueur:	80 mm	75 - 85 mm		For the maize and the sesame rolls.

INFORMATION SENSORIELLE

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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

PETIT PAIN WALDKORN: FARINE DE BLÉ; Eau; BLÉ ENTIER ÉCRASÉ; FARINE DE MALT DE BLÉ PARTIELLEMENT GRILLÉ; GLUTEN DE BLÉ; Levure; ORGE; Sel iodé (Sel; iodate de potasse); AVOINE; Graines de tournesol; EXTRAIT DE MALT D'ORGE; FARINE COMPLÈTE DE SEIGLE; Graines de lin brun; FLOCONS D'AVOINE; LEVAIN DE SEIGLE; Huile de colza; Antioxydant: Acide ascorbique. PETIT PAIN MAÏS: FARINE DE BLÉ; Eau; Semoule de maïs; Graines de tournesol; GLUTEN DE BLÉ; Levure; Farine de maïs; Sel iodé (Sel; iodate de potasse); Huiles végétales: Colza, SÉSAME; Antioxydant: Acide ascorbique; Dextrose; Epices. PeTIT PAIN SÉSAME: FARINE DE BLÉ; Eau; GRAINES DE SÉSAME (3%); Levure; Sel iodé (Sel; iodate de potasse); GLUTEN DE BLÉ; Antioxydant: Acide ascorbique.
--

Numéro d'article: 10154629

Mise à jour : 25.06.2021

INFORMATION NUTRITIONNELLE
Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.243 kJ	(294 kcal)
Matières grasses:	3,8 g	
dont acides gras saturés:	0,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	1,2 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,0 g	
Glucides:	53,0 g	
dont sucres:	1,4 g	
Fibres alimentaires:	3,1 g	
Protéines:	10,4 g	
Sel (Na x 2,5):	1,5000 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):	1.500,0 mg
Minéraux - Sodium:	600,0 mg
Eau:	14,8 g

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Non
Avoine	Oui	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
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	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
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	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Oui	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	Non
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: LAIT / LACTOSE, SOJA.

 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.

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non

Numéro d'article: 10154629	Mise à jour : 25.06.2021
-----------------------------------	---------------------------------

DURABILITÉ

Type: Huile de palme	Valeur: 100 %	Modèle chaîne d'approvisionnement: Mass balance
Supply Chain Model: Mass Balance. Contribue à la production d'huile de palme certifiée RSPO. www.rspo.org. RSPO ID: 2-0599-15-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-845947		

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	
<i>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.</i>	

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	10 000				ISO 4833
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 7954
Levures:	/ g	1 000				ISO 7954
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932

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:	Ne pas recongeler un produit décongelé., Congelé
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10154629	Mise à jour : 25.06.2021
-----------------------------------	---------------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net: 2,25 kg	Poids brut: 2,65 kg	Nombre de pièces: 75 Pce	
Tranchage (Margarine): Non			
Palette			
Type de palette: Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			
UD par couche: 8 Pce	Couches: 7 Pce	UD par palette: 56 Pce	
Poids net: 126 kg	Poids brut: 173,4 kg	Hauteur totale de palette: 184 cm	
Emballage primaire			
Description: Sac	Matière: LDPE		
Nombre de pièces: 3 Pce			
Poids: 10 g			
Couleur: Transparent			
Longueur: 885 mm			
Code			
	Date d'expiration: JJMMAA		
Emballage secondaire			
Description: Boîte	Matière: Carton		
Dimensions: 396x296x241 mm			
Poids: 369 g			
Description: Etiquette	Matière: Papier		
Dimensions: 300x105 mm			
Poids: 3 g			
Code			
	Date d'expiration: JJMMAA	Code du lot: Numéro de lot	
Nom: Oui		Code matière: Oui	
Autres codes: Nom d'article, Code-barres, Numéro de lot, Logo, Rapport entre les ingrédients, Code fournisseur, Poids			
Emballage tertiaire			
Description: Palette	Matière: Bois		
Dimensions: 1200x800x150 mm			
Poids: 22.000 g			

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

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

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 : 25.06.2021
Changement: Déclaration des ingrédients, Formulation