

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

01.04.2021

### Baguette PRC multicéréales

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10154846</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	23380
Baker & Baker DEUTSCHLAND GMBH	5413321233807
Autres	
Code EAN	5413321233807
Code CN (EU)	1905903000
Code CN (EU)	1905903000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Baguette multicéréales précuit, surgelé
--	---

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Congelé

Baguette multi céréales précuit et surgelé. Avec graines de tournesol, de sésame et de lins.

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
-----------------	----------

#### CONSIGNES D'UTILISATION

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

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	250 g	240 - 260 g		
Hauteur:	160 mm	150 - 170 mm		
Longueur:	570 mm	545 - 595 mm		
Forme:	Long, forme de baguette			

#### INFORMATION SENSORIELLE

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

Numéro d'article: 10154846

Mise à jour : 01.04.2021

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		60
Eau		25
Graines de tournesol		3
Graines de sésame		2
Levure		2
Graines de lin brun		2
Graines de lin jaune		2
Gluten de blé		2
Sel iodé		1
Sel iodate de potasse		
Farine de blé maltée grillée		< 1
Dextrose		< 1
Antioxydant		< 1
Acide ascorbique	E 300	< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
L-cystéine	E 920	< 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**

FARINE DE BLÉ; Eau; Graines de tournesol; GRAINES DE SÉSAME; Levure; Graines de lin brun; Graines de lin jaune; GLUTEN DE BLÉ; Sel iodé (Sel; iodate de potasse); FARINE DE BLÉ MALTÉE GRILLÉE; Dextrose; Antioxydant; Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.088 kJ	(258 kcal)
Matières grasses:	4,4 g	
dont acides gras saturés:	1,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,4 g	
Glucides:	44,0 g	
dont sucres:	1,0 g	
Fibres alimentaires:	3,4 g	
Protéines:	9,0 g	
Sel (Na x 2,5):	1,3000 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES**

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):	1.300,0 mg
Minéraux - Sodium:	509,0 mg
Eau:	25,5 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	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: SOJA, LAIT / LACTOSE.

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	10 000				ISO 4833
Moisissures:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Levures:	/ g	1 000				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	10 000				ISO 7932

Numéro d'article: 10154846	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:	Congelé, Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	2 Jrs
Température de stockage:	< 25 °C
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	7,5 kg	Poids brut:	8,2 kg
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	4
Remarques:	4 Incisions.		
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
UD par couche:	4 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	210 kg	Poids brut:	252 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:	659 g		
Longueur (extérieur):	596 mm		
Largeur (extérieur):	396 mm		
Hauteur (extérieur):	240 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Dimensions:	300x105 mm		
Poids:	3 g		
<b>Code</b>			
EAN:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
Remarques:	EAN Code: 5413321233807		Code du lot:
			AAJJJXXX
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200x800x150 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 controle:	
Non ferreux:		Ø appareil de controle:	
Inoxidable:		Ø appareil de controle:	

Numéro d'article: 10154846

Mise à jour : 01.04.2021

**INFORMATION LÉGALE****Numérotage international des ingrédients**

Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1905903000	
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: Déclaration des ingrédients, Allergènes présents dans le produit, Peut contenir des allergènes