

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour :

01.04.2021

Petit Pain multicéréales 17cm

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10155136
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 23303
Autres	
Code EAN	5413321233036
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain précuit, surgelé
---	-----------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Congelé

Petit pain multicéréales surgelé et pré-cuit.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

CONSIGNES D'UTILISATION

Conseil général			
Idéal à être garni de toutes sortes de garniture.			
Recette standard			
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Décongeler 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:	170 mm	160 - 180 mm		
Forme:	Long, avec 1 incision			

INFORMATION SENSORIELLE

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

Numéro d'article: 10155136

Mise à jour : 01.04.2021

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		60
Eau		25
Graines de tournesol		5
Son de blé		2
Graines de lin brun		2
Graines de lin jaune		2
Levure		2
Sel		1
Gluten de blé		1
Levain déshydraté de blé		< 1
Dextrose		< 1
Antioxydant		< 1
Agent de Traitement de la Farine	Acide ascorbique	E 300 < 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; SON DE BLÉ; Graines de lin brun; Graines de lin jaune; Levure; Sel; GLUTEN DE BLÉ; LEVAIN DÉSHYDRATÉ DE BLÉ; Dextrose; Antioxydant; Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1.186 kJ (281 kcal)
Matières grasses:	5,4 g
dont acides gras saturés:	0,9 g
dont acides gras mono-insaturés:	1,3 g
dont acides gras poly-insaturés:	3,2 g
Glucides:	47,0 g
dont sucres:	1,0 g
Fibres alimentaires:	4,2 g
Protéines:	9,4 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:	33,2 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	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	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	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, 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.

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	500			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: 10155136	Mise à jour : 01.04.2021
----------------------------	--------------------------

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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	6,8 kg	Poids brut:	7,5 kg
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	1
		Nombre de pièces:	85 Pce
Palette			
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
UD par couche:	4 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	190,40 kg	Poids brut:	236,12 kg
		UD par palette:	28 Pce
		Hauteur totale de palette:	183 cm
Emballage primaire			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Dimensions:	870x591 mm		
Poids:	32 g		
Couleur:	Transparent, Bleu		
Emballage secondaire			
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		
Code			
EAN:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAA
Remarques:	EAN Code: 5413321233036		
Emballage tertiaire			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200x800x1820 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:	

Numéro d'article:	10155136	Mise à jour :	01.04.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

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 :	01.04.2021
Changement:	Déclaration des ingrédients, Allergènes présents dans le produit, Peut contenir des allergènes