

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 15.09.2021

Baguette céréale 58cm

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156168
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 23321
Autres	
Code EAN	5413321233210
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Congelé

Baguette surgelée et précuite avec froment.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

CONSIGNES D'UTILISATION

Recette standard			
Après une courte cuisson, la baguette est prête à la consommation. Se prête à toutes sortes de garniture.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
Remarques:	Décongeler à température ambiante.		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	14 - 16 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	14 - 16 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	435 g	425 - 445 g		
Poids cuit:	400 g			
Longueur:	570 mm	545 - 595 mm		
Circonférence:	210 mm	200 - 220 mm		
Forme:	Long			

INFORMATION SENSORIELLE

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

Numéro d'article: 10156168

Mise à jour : 15.09.2021

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		45
Eau		30
Farine complète de blé		20
Sel iodé		1
Sel		
Iodate de potasse		
Levure		1
Gluten de blé		1
Farine de blé malté		< 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; FARINE COMPLÈTE DE BLÉ; Sel iodé (Sel; Iodate de potasse); Levure; GLUTEN DE BLÉ; FARINE DE BLÉ MALTÉ; Antioxydant: Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	955 kJ	(225 kcal)
Matières grasses:	0,9 g	
dont acides gras saturés:	0,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,1 g	
dont acides gras poly-insaturés:	0,5 g	
Glucides:	45,0 g	
dont sucres:	1,0 g	
Fibres alimentaires:	3,5 g	
Protéines:	7,7 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:	530,0 mg
Eau:	30,4 g

Numéro d'article: 10156168

Mise à jour : 15.09.2021

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.

INFORMATION BIOLOGIQUE

Biologique: Non

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.

Numéro d'article: 10156168

Mise à jour : 15.09.2021

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 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	Absent				ISO 6579

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 transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	7,2 kg	Poids brut:	8,5 kg	Nombre de pièces:	18 Pce
Tranchage (Margarine):	Oui	Quantité:	4		
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	4 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette:	28 Pce
Poids net:	201,6 kg	Poids brut:	260 kg	Hauteur totale de palette:	183 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Dimensions:	870x590 mm				
Poids:	32 g				
Couleur:	Transparent				
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					
		Date d'expiration:	JJMMAA		
EAN:	Oui				
Remarques:	EAN Code: 5413321233210				
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 controle:	
Non ferreux:		Ø appareil de controle:	
Inoxidable:		Ø appareil de controle:	

Numéro d'article: 10156168

Mise à jour : 15.09.2021

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 : 15.09.2021

Changement: Peut contenir des allergènes, Déclaration des ingrédients