

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 20.07.2021

### Baguette blanche 58cm

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10156430</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	28774
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	28774
Autres	
Code EAN	5413321287749
Code CN (EU)	1905903000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain précuit blanche, congelé
--	-------------------------------

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Congelé

#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

#### CONSIGNES D'UTILISATION

Recette standard			
Après la décongélation et la cuisson, ce produit est prêt à la consommation. Idéal à être garni.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	
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:	250 g	240 - 260 g		
Longueur:	570 mm	545 - 595 mm		
Circonférence:	170 mm	160 - 180 mm		
Forme:	Long, 4 incisions			

#### INFORMATION SENSORIELLE

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

<b>Numéro d'article:</b> 10156430	<b>Mise à jour :</b> 20.07.2021
-----------------------------------	---------------------------------

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		70
Eau		25
Levure		3
Sel iodé		1
Sel		
Iodate de potasse		
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; Levure; Sel iodé (Sel; iodate de potasse); Antioxydant: Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.005 kJ	(237 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:	49,0 g	
dont sucres:	1,0 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	7,1 g	
Sel (Na x 2,5):	1,2300 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):	1.230,0 mg	
Minéraux - Sodium:	492,0 mg	
Eau:	27,0 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	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Oui
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	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Oui
Noix pécan	Non	Non	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Oui
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Oui
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Oui
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	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, 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 au régime végétarien (lait): Oui  
 Convient au régime végétarien (oeuf): Oui  
 Convient au régime vegan: Oui

Convient pour l'alimentation cœliaque: Non  
 Convient aux personnes intolérantes au lactose: Non  
 Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: Non

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: 10156430

Mise à jour : 20.07.2021

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				
E. coli:	/ 1 g	0	0			ISO 6391
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	0	0			ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	0	0			ISO 11290-1

**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:	Ne pas recongeler un produit décongelé., Congelé
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	7,50 kg	Poids brut:	8,23 kg
		Nombre de pièces:	30 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150		
UD par couche:	4 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	210,00 kg	Poids brut:	255,44 kg
		UD par palette:	28 Pce
		Hauteur totale de palette:	206 cm
<b>Emballage primaire</b>			
Description:	Sac	Matière:	HDPE
Dimensions:	750x580 mm		
Poids:	27 g		
Couleur:	Transparent		
<b>Emballage secondaire</b>			
Description:	Boîte	Matière:	Carton
Dimensions:	603x403x273 mm		
Poids:	716 g		
Longueur (extérieur):	603 mm		
Largeur (extérieur):	403 mm		
Hauteur (extérieur):	273 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Dimensions:	300x105 mm		
Poids:	3 g		
<b>Code</b>			
EAN:	Oui	Date d'expiration:	DD/MM/YY
Remarques:	EAN Code: 5413321287749	Code du lot:	AAJJJXXX
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	800x1200x1820 mm		
Poids:	25.000 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: 10156430

Mise à jour : 20.07.2021

**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 : 20.07.2021  
Changement: Information Diététique