

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

Ciabatta blanche

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156438
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 28794
Autres	
Code EAN	5413321287947
Code CN (EU)	1901200000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Ciabatta précuit, Surgelé
---	---------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Congelé

Pain artisanal précuit et surgelé.

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 à être garni.			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	Température: < 25 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	6 - 8 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	6 - 8 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	285 g	250 - 320 g		
Hauteur:	50 mm	40 - 60 mm		
Longueur:	375 mm	360 - 390 mm		
Largeur:	85 mm	75 - 95 mm		
Forme:	Long			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Comme référence, Pain	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie, Pain
Aspect visuel:	Congelé, Forme régulière	Couleur:	Brun clair
Structure:	Typique		

Numéro d'article: 10156438

Mise à jour : 01.04.2021

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		65
Eau		30
Levain de blé		2
Sel iodé		1
Levure		1
Antioxydant		
Acide ascorbique	E 300	

* 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; LEVAIN DE BLÉ; Sel iodé; Levure; Antioxydant: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit		
Energie:	985 kJ	(232 kcal)
Matières grasses:	0,8 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:	48,0 g	
dont sucres:	0,9 g	
Fibres alimentaires:	2,1 g	
Protéines:	7,6 g	
Sel (Na x 2,5):	1,3300 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):	1.330,0 mg	
Minéraux - Sodium:	532,0 mg	
Eau:	28,3 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	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	Oui	Oui
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
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, FRUITS À COQUE, 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.

Numéro d'article: 10156438

Mise à jour : 01.04.2021

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	10			ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	0	0			ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ g	0	0			ISO 11290-1

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 transport	
Température de transport:	-18 °C

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution					
Poids net:	6,72 kg	Poids brut:	7,38 kg	Nombre de pièces:	24 Pce
Palette					
Type de palette:	Palette Euro				
UD par couche:	4 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette:	28 Pce
Poids net:	188,16 kg	Poids brut:	231,64 kg	Hauteur totale de palette:	183 cm
Emballage primaire					
Description:	Sac	Matière:	HDPE		
Dimensions:	750x580 mm				
Poids:	27 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					
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJMMAA	Code du lot:	Numéro de lot
EAN:	Oui	Fournisseur:	Non	Code matière:	Oui
Autres codes:	Numéro d'article, Nom d'article, Code-barres, Logo, Rapport entre les ingrédients, Poids				
Emballage tertiaire					
Description:	Palette	Matière:	Bois		
Dimensions:	1200x800x1830 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:	10156438	Mise à jour :	01.04.2021
--------------------------	----------	----------------------	------------

INFORMATION LÉGALE

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
Code CN (EU)	1901200000	
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:	Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières)