

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 01.04.2021

### Panini grillé aux herbes

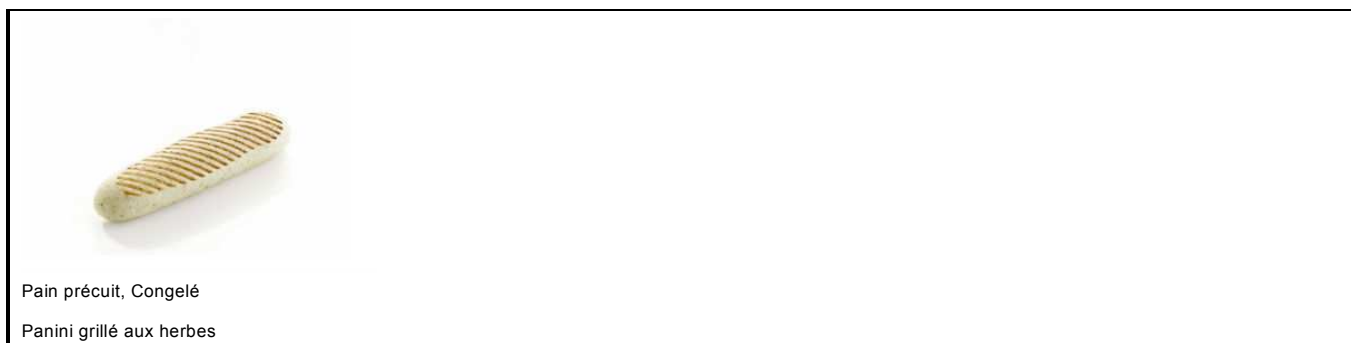
#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

<b>Numéro d'article</b>	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10174355</b>
<b>Société</b>	
Baker & Baker BENELUX BV	<b>Code article</b> 24377
<b>Autres</b>	
Code EAN	5413321243776
Code CN (EU)	1905903000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

<b>Dénomination de la denrée alimentaire:</b>	Panini avec des herbes (0,3%), surgelé
---	--

#### DESCRIPTION DU PRODUIT



#### INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Pays d'origine:</b>	Belgique
<b>Condition physique:</b>	Viennoiserie

#### CONSIGNES D'UTILISATION

<b>Instructions de préparation</b>			
<b>Décongélation:</b>	<b>Temps:</b>	30 min	
<b>Remarques:</b>	Décongeler à température ambiante.		
<b>Cuisson (Four à convection):</b>	<b>Temps:</b>	4 - 5 min	<b>Température:</b> 180 - 200 °C
<b>Cuisson (Four traditionnel):</b>	<b>Temps:</b>	4 - 5 min	<b>Température:</b> 200 - 220 °C
<b>Remarques:</b>	Réchauffer au four ou au grill.		

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
<b>Poids</b>	125 g	120 - 130 g		
<b>Longueur:</b>	270 mm	255 - 285 mm		
<b>Circonférence:</b>	175 mm	165 - 185 mm		
<b>Forme:</b>	Long			

#### INFORMATION SENSORIELLE

<b>Goût:</b>	Herbes aromatiques, Typique	<b>Odeur:</b>	Typique, Herbes aromatiques
<b>Aspect visuel:</b>	Congelé	<b>Couleur:</b>	Blanc
<b>Structure:</b>	Typique		

#### FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
* Valeurs arrondies. <i>L'arrondi est le suivant:</i>		
> 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 %	

Numéro d'article: 10174355

Mise à jour : 01.04.2021

**DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS**

FARINE DE BLÉ; Eau; Levure; Sel iodé; Herbes; GLUTEN DE BLÉ; Antioxydant: Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

**Pour 100 grammes de produit**

Énergie:	982 kJ	(232 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:	48,0 g	
dont sucres:	1,0 g	
Fibres alimentaires:	2,3 g	
Protéines:	7,0 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:	29,0 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	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.

Numéro d'article: 10174355 Mise à jour : 01.04.2021

**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.

**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 7954
Levures:	/ g	500				ISO 7954
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**

<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.
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C
Remarques:	Frozen (≤ -18°C) an upward fluctuation of 3 °C is allowed during transport (89/108/EEC).

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>			
Poids net:	6,25 kg	Poids brut:	6,9 kg
		Nombre de pièces:	50 Pce
<b>Palette</b>			
Type de palette:	Palette Euro		
UD par couche:	4 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	175 kg	Poids brut:	218,2 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		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Dimensions:	300x105 mm		
Poids:	3 g		
<b>Code</b>			
EAN:	Oui		
Remarques:	EAN 128 Code: 5413321243776		
<b>Emballage tertiaire</b>			
Description:	Palette	Matière:	Bois
Dimensions:	1200x800x1820 mm		
Poids:	25.000 g		

Numéro d'article: 10174355 Mise à jour : 01.04.2021

**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:	

**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: Origine (Fiche D'Information Sur L'Origine Des Matières Premières)