

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 22.03.2021

FOCACCIA PANINI DE LUXE**CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

| Numéro d'article | |
|--------------------------------|-----------------|
| Baker & Baker numéro d'article | 10245736 |
| Société | Code article |
| CSM BENELUX BV | 29428 |
| Autres | |
| Code EAN | 5413321294280 |
| Code CN (EU) | 1905908000 |

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

| | |
|--|--|
| Dénomination de la denrée alimentaire: | Pain moelleux plié en deux, cuit et surgelé. |
|--|--|

DESCRIPTION DU PRODUIT

Produits de boulangerie pour tous consommateurs (Pour les exceptions, voir la liste des ingrédients et des allergènes)

INFORMATIONS GÉNÉRALES

| | |
|---------------------------|----------------|
| Pays d'origine: | Belgique |
| Claims (EC No 1924/2006): | Riche en fibre |

CONSIGNES D'UTILISATION

| | | | |
|------------------------------------|--------|--------|-------------------------|
| Conseil général | | | |
| "Grill" | | | |
| Instructions de préparation | | | |
| Décongélation: | Temps: | 30 min | Température: 20 - 23 °C |

DIMENSIONS DU PRODUIT

| | Cible | Intervalle | Méthode | Remarque |
|------------|--------|------------|---------|----------|
| Poids: | 95 g | | | |
| Longueur: | 115 mm | | | |
| Largeur: | 110 mm | | | |
| Épaisseur: | 28 mm | | | |

INFORMATION SENSORIELLE

| | | | |
|----------------|---------|----------|-----------------------------|
| Goût: | Pain | Odeur: | Odeur typique de pâtisserie |
| Aspect visuel: | Congelé | Couleur: | Brun clair |

FORMULATION

| Ingrédient | Numéro E | %* |
|----------------------------------|----------|-----|
| Farine de blé | | 35 |
| Farine de blé entier | | 30 |
| Eau | | 25 |
| Huile d'olive extra vierge | | 3 |
| Fibre de blé | | 3 |
| Gluten de blé | | 3 |
| Sucre | | 2 |
| Levure | | 2 |
| Sel iodé | | < 1 |
| Sel iodure de potassium | | < 1 |
| Farine de malt d'orge | | < 1 |
| Farine de blé maltée grillée | | < 1 |
| Farine de blé malté | | < 1 |
| Agent de Traitement de la Farine | | < 1 |
| Acide ascorbique | E 300 | < 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; FARINE DE BLÉ ENTIER; Eau; Huile d'olive extra vierge; FIBRE DE BLÉ; GLUTEN DE BLÉ; Sucre; Levure; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); FARINE DE MALT D'ORGE; FARINE DE BLÉ MALTÉE GRILLÉE; FARINE DE BLÉ MALTÉ; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

| Pour 100 grammes de produit | | |
|----------------------------------|----------|------------|
| Energie: | 1.093 kJ | (259 kcal) |
| Matières grasses: | 3,9 g | |
| dont acides gras saturés: | 0,7 g | |
| dont acides gras mono-insaturés: | 2,3 g | |
| dont acides gras poly-insaturés: | 0,9 g | |
| Glucides: | 42,3 g | |
| dont sucres: | 3,2 g | |
| Fibres alimentaires: | 7,0 g | |
| Protéines: | 10,1 g | |
| Sel (Na x 2,5): | 0,923 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): | 929,8 mg |
| Minéraux - Sodium: | 369,1 mg |
| Eau: | 35,2 g |

Numéro d'article: 10245736

Mise à jour : 22.03.2021

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 | Oui | Oui | Oui |
| Avoine | Non | Oui | Oui |
| Épeautre | Non | Oui | Oui |
| Froment khorasan | Non | Non | Oui |
| Crustacés et produits dérivés | Non | Non | Non |
| Oeufs et produits dérivés | Non | Oui | Oui |
| Poissons et produits dérivés | Non | Non | Oui |
| Arachides et produits dérivés | Non | Non | Oui |
| 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 | Oui | Oui |
| Noisette | Non | Oui | Oui |
| 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 | Oui | Oui |
| Moutarde et produits dérivés | Non | Oui | Oui |
| Sésame et produits dérivés | Non | Oui | Oui |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l | 0 PPM * | Oui | Oui |
| Lupin et produits dérivés | Non | Oui | 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: ŒUF, SOJA, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, CÉLERI, MOUTARDE, SÉSAME, LUPIN. | | | |

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: | Oui |
| Convient au régime végétarien (oeuf): | Oui | Convient aux personnes allergiques aux protéines de lait de vache: | Oui |
| 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 | 300 000 | | | | SP-VG M 008 |
| E. coli: | / g | 50 | | | | AFNOR BRD 07/7 - 12/04 |
| Moisissures: | / g | 30 000 | | | | ISO 7954 |
| Levures: | / g | 30 000 | | | | ISO 7954 |
| Bacillus cereus: | / g | 3 000 | | | | ISO 7932 |
| Staphylococcus aureus: | / g | 500 | | | | ISO 6888-2 |
| Salmonella: | / 25 g | Absent | | | | ISO 6579:2002 |
| Listeria monocytogenes: | /25 g | 100 | | | | AFNOR SDP 07/4 - 09/98 |

| | | | |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|
| Numéro d'article: | 10245736 | Mise à jour : | 22.03.2021 |
|--------------------------|----------|----------------------|------------|

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: | Ne pas recongeler un produit décongelé. |
| Conditions de transport | |
| Température de transport: | -18 °C |

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10245736 | Mise à jour : 22.03.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

| Unité de distribution | | | | | |
|-----------------------|----------------------|--------------------|-----------------|----------------------------|-----------|
| Poids net: | 3,800 kg | Poids brut: | 4,182 kg | Nombre de pièces: | 40 Pce |
| Palette | | | | | |
| Type de palette: | Euro palette en bois | | UD par palette: | 56 Pce | |
| UD par couche: | 8 Pce | Couches: | 7 Pce | Hauteur totale de palette: | 185,80 cm |
| Poids net: | 212,80 kg | Poids brut: | 259,53 kg | | |
| Emballage primaire | | | | | |
| Description: | Sac | Matière: | HDPE | | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 16,2 g | | | | |
| Couleur: | Bleu | | | | |
| Largeur: | 440 mm | | | | |
| Hauteur: | 740 mm | | | | |
| Emballage secondaire | | | | | |
| Description: | Boîte | Matière: | Ondulé | | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 363 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Longueur (extérieur): | 394 mm | | | | |
| Largeur (extérieur): | 294 mm | | | | |
| Hauteur (extérieur): | 244 mm | | | | |
| Description: | Ruban adhésif | Matière: | PP | | |
| Quantité: | 2,2250 G | | | | |
| Poids: | 2,22 g | | | | |
| Couleur: | Transparent | | | | |
| Largeur: | 48 mm | | | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier | | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 0,7 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Largeur: | 150 mm | | | | |
| Hauteur: | 200 mm | | | | |
| Code | | | | | |
| Date de production: | Non | Date d'expiration: | JJMMAAAA HH MM | | |
| Nom: | Oui | Fournisseur: | Oui | Code matière: | Oui |
| EAN: | Oui | | | | |
| Emballage tertiaire | | | | | |
| Description: | Palette | Matière: | Bois | | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 25.000 g | | | | |
| Longueur: | 1.200 mm | | | | |
| Largeur: | 800 mm | | | | |
| Hauteur: | 150 mm | | | | |
| Description: | Feuille | Matière: | Papier | | |
| Quantité: | 1,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 103,5 g | | | | |
| Couleur: | Marron | | | | |
| Longueur: | 750 mm | | | | |
| Largeur: | 1.150 mm | | | | |
| Description: | Etiquette | Matière: | Papier | | |
| Quantité: | 4,0000 PCE | | | | |
| Poids: | 0,7 g | | | | |
| Couleur: | Blanc | | | | |
| Largeur: | 150 mm | | | | |
| Hauteur: | 200 mm | | | | |
| Description: | Film étirable | Matière: | LDPE | | |
| Quantité: | 0,2238 KG | | | | |
| Couleur: | Transparent | | | | |
| Largeur: | 500 mm | | | | |
| Description: | Ruban | | | | |
| Quantité: | 12,3259 G | | | | |
| Longueur: | 600.000 mm | | | | |
| Largeur: | 165,1 mm | | | | |
| Code | | | | | |
| Date de production: | Numéro de lot SAP | Date d'expiration: | Oui | | |
| Nom: | Oui | Fournisseur: | Oui | Code matière: | Oui |
| EAN: | Oui | | | | |

| | |
|----------------------------|--------------------------|
| Numéro d'article: 10245736 | Mise à jour : 22.03.2021 |
|----------------------------|--------------------------|

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

| Risques physiques - système de contrôle spécifique | | | |
|--|--|--------------------------------|-----------|
| | Présent | | Remarques |
| Tamis: | Oui | Maille: 4 mm | |
| Filtres: | Non | | |
| Détecteur de métal: | Oui | | |
| Ferreux: | | Ø appareil de contrôle: 3 mm | |
| Non ferreux: | | Ø appareil de contrôle: 4 mm | |
| Inoxidable: | | Ø appareil de contrôle: 3,2 mm | |
| Rayons-X: | Non | | |
| Méthode de rejet: | Jet d'air comprimé dans le casier verrouillé | | |

INFORMATION LÉGALE

| Numérotage international des ingrédients | | |
|--|------------|-----------|
| Type | Nombre | Remarques |
| Code CN (EU) | 1905908000 | |
| 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 : | 22.03.2021 |
| Changement: | |