

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 14.02.2023

Mini Rustico multigrain

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10248856
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	Code article 29519
Autres	
Code EAN	8436542128490
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain blanc de blé seigle et céréales, précuit, surgelé.
--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Portugal
-----------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	15 - 20 min	Température: 20 - 23 °C
Manipulation			
Cuisson (Four à convection):	Temps:	10 - 15 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four à sole):	Temps:	10 - 12 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	46 g			
Hauteur:	43 mm	37 - 49 mm		
Diamètre:	68 mm	60 - 76 mm		

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique, Pas d'arrière goût	Odeur:	Typique, Pas d'odeurs étrangères
Aspect visuel:	Avec des graines	Couleur:	Crème, Noir

FORMULATION

Ingrédient		Numéro E	%*	
Farine de blé			45	
Eau			25	
Farine de blé entier			10	
Farine de seigle			5	
Graines de pavot			3	
Levure			2	
Graines de lin brun			2	
Sel			1	
Levain de seigle entier			1	
Gluten de blé			< 1	
Levain de seigle déshydraté			< 1	
Graines de tournesol			< 1	
Farine de seigle			< 1	
Grains d'avoine			< 1	
Graines d'orge			< 1	
Graines de millet			< 1	
Farine d'orge maltée			< 1	
Germes de blé			< 1	
Émulsifiant			< 1	
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e		< 1
Extrait d'orge malté			< 1	
Dextrose			< 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(46%); Eau; Farine de BLÉ entier(11%); Farine de SEIGLE(5,1%); Graines de pavot; Levure; Graines de lin brun; Sel; Levain de SEIGLE entier; Gluten de BLÉ; Levain de SEIGLE déshydraté; Graines de tournesol; Farine de SEIGLE; Grains d'AVOINE; Graines d'ORGE; Graines de millet; Farine d'ORGE maltée(0,2%) Germes de BLÉ; Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras; Extrait d'ORGE malté; Dextrose; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.114 kJ	(264 kcal)
Matières grasses:	3,8 g	
dont acides gras saturés:	0,6 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,6 g	
dont acides gras poly-insaturés:	1,7 g	
Glucides:	45,6 g	
dont sucres:	3,5 g	
Fibres alimentaires:	6,1 g	
Protéines:	8,8 g	
Sel (Na x 2,5):	1,1800 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):	1.180,0 mg
Minéraux - Sodium:	470,0 mg
Eau:	33,8 g

Numéro d'article: 10248856

Mise à jour : 14.02.2023

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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Oui	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Oui	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	Oui	Oui
Noisette	Non	Oui	Oui
Noix	Non	Oui	Oui
Noix de cajou	Non	Oui	Oui
Noix pécan	Non	Oui	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Oui	Oui
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
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 *	Non	Oui
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: ŒUF, LAIT / LACTOSE, SOJA, FRUITS À COQUE, MOUTARDE, SÉSAME.			

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 MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Bacillus cereus:	/ g	1 000				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-2
Salmonella:	/ 25 g	Absent				PAM 55
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				PAM 17

INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

Conditions de stockage	
Date de durabilité minimale:	425 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	20 - 23 °C
Conditions de transport	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10248856	Mise à jour : 14.02.2023
----------------------------	--------------------------

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	5,520 kg	Poids brut:	5,867 kg
		Nombre de pièces:	120 Pce
Palette			
Type de palette:	Euro palette en bois		
UD par couche:	8 Pce	Couches:	7 Pce
Poids net:	309,12 kg	Poids brut:	353,81 kg
		UD par palette:	56 Pce
		Hauteur totale de palette:	183,10 cm
Emballage primaire			
Description:	Flexible film, Tube	Matière:	HDPE
Couleur:	Bleu		
Largeur:	421 mm		
Emballage secondaire			
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé
Poids:	318,06 g		
Couleur:	Marron		
Longueur (extérieur):	398 mm		
Largeur (extérieur):	293 mm		
Hauteur (extérieur):	241 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Couleur:	Blanc		
Largeur:	110 mm		
Hauteur:	207 mm		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
EAN:	Oui	Fournisseur:	Oui
		Code du lot:	XXXXXXXXXX
		Code matière:	Oui
Emballage tertiaire			
Description:	Film étirable	Matière:	PE
Couleur:	Transparent		
Largeur:	500 mm		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Couleur:	Blanc		
Largeur:	149 mm		
Hauteur:	210 mm		
Description:	Palette	Matière:	Bois
Poids:	25.000 g		
Longueur:	1.200 mm		
Largeur:	800 mm		
Hauteur:	144 mm		
Code			
Nom:	Oui	Date d'expiration:	JJ/MM/AAAA
EAN:	Oui	Fournisseur:	Non
		Code du lot:	XXXXXXXXXX
		Code matière:	Oui
Autres codes:	SSCC		

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP

Risques physiques - système de contrôle spécifique			
Tamis:	Présent Oui	Maille:	1 mm
Filtres:	Non		
Détecteur de métal:	Oui		
Ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm
Non ferreux:		Ø appareil de contrôle:	2,5 mm
Inoxidable:		Ø appareil de contrôle:	3,5 mm
Rayons-X:	Non		
Inspection visuelle:	Oui		
Méthode de rejet:	Arrêt de la ceinture et l'alarme sonore		
Remarques			

Numéro d'article: 10248856

Mise à jour : 14.02.2023

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 : 14.02.2023

Changement: