

## FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour : 20.01.2024

### Rustico pavé à l'épeautre

#### CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10249149</b>
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	29530
Autres	
Code EAN	5413321295300
Code CN (EU)	1905903000

#### DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain brun multicéréales avec épeautre, décoré de graines, précuit 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

Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	Température: 20 - 23 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	6 - 8 min	Température: 200 - 220 °C
Cuisson (Four à convection):	Temps:	6 - 8 min	Température: 180 - 200 °C

#### DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids:	110 g			
Hauteur:	53 mm			
Longueur:	110 mm			
Largeur:	100 mm			

#### INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Typique	Odeur:	Typique
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun clair

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé d'épeautre (Blé)		35
Farine de blé (Blé)		25
Eau		25
Graines d'orge (Orge)		3
Farine de malt d'orge (Orge)		2
Graines de lin brun		2
Graines de tournesol		2
Gruau de maïs		2
Gruau de soja (Soja)		2
Graines de millet		2
Levure		1
Sel iodé		< 1
Sel		< 1
Iodure de potassium		< 1
Farine d'orge maltée grillée (Orge)		< 1
Levain de seigle (Seigle)		< 1
Graines de lin jaune		< 1
Émulsifiant		< 1
Lécithines	E 322	< 1
Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e	< 1
Sucre		< 1
Fibre de blé (Blé)		< 1
Dextrose		< 1
Farine de soja (Soja)		< 1
Huile de colza		< 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 d'épeautre (BLÉ)(33%); Farine de blé (BLÉ)(24%); Eau; Graines d'orge (ORGE)(2,6%); Farine de malt d'orge (ORGE)(2,0%); Graines de lin brun(1,9%); Graines de tournesol(1,6%); Gruau de maïs; Gruau de soja (SOJA); Graines de millet(1,6%); Levure; Sel iodé (Sel; Iodure de potassium); Farine d'orge maltée grillée (ORGE); Levain de seigle (SEIGLE)(0,7%); Graines de lin jaune(0,7%); Émulsifiant: Lécithines, Esters monoacétyltartriques et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras; Sucre; Fibre de blé (BLÉ)(0,5%); Dextrose; Farine de soja (SOJA); Huile de colza; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.145 kJ	(271 kcal)
Matières grasses:	3,9 g	
dont acides gras saturés:	0,7 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,8 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,1 g	
Glucides:	45 g	
dont sucres:	1,5 g	
Fibres alimentaires:	6,2 g	
Protéines:	11 g	
Sel (Na x 2,5):	0,97 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
Minéraux - Sodium:	389,60 mg
Eau:	34,4 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	Oui	Oui	Oui
Orge	Oui	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Oui	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	Non
Soja et produits dérivés	Oui	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	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 *	Oui	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, FRUITS À COQUE, CÉLERI.

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:	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.

<b>Numéro d'article:</b> 10249149	<b>Mise à jour :</b> 20.01.2024
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
<b>Quantité totale de germes:</b>	/ g	1 000 000				SP-VG M 008
<b>E. coli:</b>	/ 1 g	50				AFNOR BRD 07/7 - 12/04
<b>Moisissures:</b>	/ g	1 000				ISO 7954
<b>Levures:</b>	/ g	100 000				ISO 7954
<b>Bacillus cereus:</b>	/ g	100 000				ISO 7932
<b>Staphylococcus aureus:</b>	/ g	1 000				ISO 6888-2
<b>Salmonella:</b>	/ 25 g	Non détectable				ISO 6579:2002
<b>Listeria monocytogenes:</b>	/ 25 g	100				AFNOR SDP 07/4 - 09/98

**INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE**

<b>Conditions de stockage</b>	
<b>Date de durabilité minimale:</b>	365 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	Congelé: < -18 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
<b>Durée de conservation:</b>	1 Jrs
<b>Température de stockage:</b>	Ambiante: 15 - 25 °C
<b>Conseil de stockage:</b>	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de transport</b>	
<b>Température de transport:</b>	-18 °C

<b>Numéro d'article:</b> 10249149	<b>Mise à jour :</b> 20.01.2024
-----------------------------------	---------------------------------

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

<b>Unité de distribution</b>				
<b>Poids net:</b>	3,850 kg	<b>Poids brut:</b>	4,238 kg	<b>Nombre de pièces:</b> 35 Pce
<b>Palette</b>				
<b>Type de palette:</b>	Palette 1200 x 800 mm en bois			
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	7 Pce	<b>UD par palette:</b> 56 Pce
<b>Poids net:</b>	215,60 kg	<b>Poids brut:</b>	263,26 kg	<b>Hauteur totale de palette:</b> 185,80 cm
<b>Emballage primaire</b>				
<b>Description:</b>	Sac	<b>Matière:</b>	HDPE	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	16,2 g			
<b>Couleur:</b>	Bleu			
<b>Largeur:</b>	440 mm			
<b>Hauteur:</b>	740 mm			
<b>Emballage secondaire</b>				
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	370 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Longueur (extérieur):</b>	394 mm			
<b>Largeur (extérieur):</b>	294 mm			
<b>Hauteur (extérieur):</b>	244 mm			
<b>Description:</b>	Ruban adhésif	<b>Matière:</b>	BOPP	
<b>Quantité:</b>	0,0020 KG			
<b>Couleur:</b>	Transparent			
<b>Largeur:</b>	48 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	1,69 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	148 mm			
<b>Hauteur:</b>	148 mm			
<b>Code</b>				
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM	
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b> Oui
<b>EAN:</b>	Oui			
<b>Emballage tertiaire</b>				
<b>Description:</b>	Palette	<b>Matière:</b>	Bois	
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	25.000 g			
<b>Longueur:</b>	1.200 mm			
<b>Largeur:</b>	800 mm			
<b>Hauteur:</b>	150 mm			
<b>Description:</b>	Feuille	<b>Matière:</b>	Ondulé	
<b>Quantité:</b>	2,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	296 g			
<b>Surface:</b>	0,86 m <sup>2</sup>			
<b>Couleur:</b>	Marron			
<b>Longueur:</b>	1.150 mm			
<b>Largeur:</b>	750 mm			
<b>Description:</b>	Etiquette	<b>Matière:</b>	Papier	
<b>Quantité:</b>	4,0000 PCE			
<b>Poids:</b>	0,7 g			
<b>Couleur:</b>	Blanc			
<b>Largeur:</b>	150 mm			
<b>Hauteur:</b>	200 mm			
<b>Description:</b>	Film étirable	<b>Matière:</b>	LDPE	
<b>Quantité:</b>	0,2241 KG			
<b>Couleur:</b>	Transparent			
<b>Largeur:</b>	500 mm			
<b>Description:</b>	Ruban			
<b>Quantité:</b>	12,3261 G			
<b>Longueur:</b>	600.000 mm			
<b>Largeur:</b>	165,1 mm			
<b>Code</b>				
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui	
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui	<b>Code matière:</b> Oui
<b>EAN:</b>	Oui			

Numéro d'article: 10249149 Mise à jour : 20.01.2024

**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)	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 : 20.01.2024  
Changement: Déclaration des ingrédients, Information nutritionnelle