

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 20.07.2021

Baguette blanche 58cm

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10156430
Société	
Baker & Baker BENELUX BV	28774
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	28774
Autres	
Code EAN	5413321287749
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain précuit blanche, congelé
--	-------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT



Pain précuit, Congelé

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pays d'origine:	Belgique
Condition physique:	Viennoiserie

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	
Cuisson (Four à convection):	Temps:	14 - 16 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	14 - 16 min	Température: 200 - 220 °C

DIMENSIONS DU PRODUIT

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	250 g	240 - 260 g		
Longueur:	570 mm	545 - 595 mm		
Circonférence:	170 mm	160 - 180 mm		
Forme:	Long, 4 incisions			

INFORMATION SENSORIELLE

Goût:	Pain	Odeur:	Pain
Aspect visuel:	Congelé, Forme régulière	Couleur:	Brun clair
Structure:	Typique		

Numéro d'article: 10156430	Mise à jour : 20.07.2021
-----------------------------------	---------------------------------

FORMULATION

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		70
Eau		25
Levure		3
Sel iodé		1
	Sel	
	Iodate de potasse	
Antioxydant		< 1
	Acide ascorbique	
	E 300	< 1
Agent de Traitement de la Farine		< 1
	L-cystéine	
	E 920	< 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; Eau; Levure; Sel iodé (Sel; iodate de potasse); Antioxydant: Acide ascorbique; Agent de Traitement de la Farine: L-cystéine.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit	
Énergie:	1.005 kJ (237 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:	49,0 g
dont sucres:	1,0 g
Fibres alimentaires:	2,3 g
Protéines:	7,1 g
Sel (Na x 2,5):	1,2300 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):	1.230,0 mg
Minéraux - Sodium:	492,0 mg
Eau:	27,0 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	Non
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	Non	Oui
Amande	Non	Non	Oui
Noisette	Non	Non	Oui
Noix	Non	Non	Oui
Noix de cajou	Non	Non	Oui
Noix pécan	Non	Non	Oui
Noix du Brésil	Non	Non	Oui
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	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 *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	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: 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.

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: 10156430	Mise à jour : 20.07.2021
----------------------------	--------------------------

INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	5 000	500			ISO 4833
Enterobacteriaceae:	/ g	1 000				
E. coli:	/ 1 g	0	0			ISO 6391
Moisissures:	/ g	500				ISO 21527-2
Levures:	/ g	500				ISO 21527-2
Bacillus cereus:	/ g	100				ISO 7932
Staphylococcus aureus:	/ g	100				ISO 6888-1
Salmonella:	/ 25 g	0	0			ISO 6579:2002
Listeria monocytogenes:	/ 1 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:	7,50 kg	Poids brut:	8,23 kg	Nombre de pièces: 30 Pce
Palette				
Type de palette:	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			
UD par couche:	4 Pce	Couches:	7 Pce	UD par palette: 28 Pce
Poids net:	210,00 kg	Poids brut:	255,44 kg	Hauteur totale de palette: 206 cm
Emballage primaire				
Description:	Sac	Matière:	HDPE	
Dimensions:	750x580 mm			
Poids:	27 g			
Couleur:	Transparent			
Emballage secondaire				
Description:	Boîte		Matière:	Carton
Dimensions:	603x403x273 mm			
Poids:	716 g			
Longueur (extérieur):	603 mm			
Largeur (extérieur):	403 mm			
Hauteur (extérieur):	273 mm			
Description:	Etiquette		Matière:	Papier
Dimensions:	300x105 mm			
Poids:	3 g			
Code				
EAN:	Oui	Date d'expiration:	DD/MM/YY	Code du lot: AAJJJXXX
Remarques:	EAN Code: 5413321287749			
Emballage tertiaire				
Description:	Palette		Matière:	Bois
Dimensions:	800x1200x1820 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: 10156430

Mise à jour : 20.07.2021

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 : 20.07.2021
Changement: Information Diététique