

FICHE TECHNIQUE

www.bakerandbaker.eu

BAKER & BAKER
dedicated to delight

Mise à jour : 21.02.2022

Rustico Multicéréales

CODES MATIÈRE PREMIÈRE

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10149383
Société	
Code article	
Baker & Baker BENELUX BV	26878
Baker & Baker Global	10149383
Baker & Baker FRANCE SARL	26878
Autres	
Code EAN	5413321268786
Code CN (EU)	1905903000

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

Dénomination de la denrée alimentaire:	Pain blanc multicéréales, pré-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:	Portugal
-----------------	----------

CONSIGNES D'UTILISATION

Application			
Instructions de préparation			
Décongélation:	Temps:	30 min	Température: 20 - 23 °C
Manipulation			
Remarques:	Saupoudrer avec de l'eau ou l'utilisation du four à vapeur		
Cuisson (Four à convection):	Temps:	10 - 12 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:	130 g	124 - 136 g		
Hauteur:	55 mm	45 - 65 mm		
Longueur:	215 mm	200 - 230 mm		
Largeur:	75 mm	65 - 85 mm		
Forme:	Cylindrique, avec une coupe longitudinale			

INFORMATION SENSORIELLE

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

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS

FARINE DE BLÉ(44%); Eau; FARINE DE SEIGLE(19%); Graines de lin brun; Graines de tournesol; Levure; Farine de maïs; Sel; Graines de millet; GLUTEN DE BLÉ(0,9%); LEVAIN DE SEIGLE DÉSHYDRATÉ(0,7%); FARINE DE SEIGLE(0,5%); GRAINS D'AVOINE(0,5%); GRAINES D'ORGE(0,5%); LEVAIN DE SEIGLE ENTIER(0,3%); FARINE D'ORGE MALTÉE(0,2%); GERMES DE BLÉ(0,2%); Émulsifiant: Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycériles d'acides gras; EXTRAIT DE MALT D'ORGE; Dextrose; Agent de Traitement de la Farine: Acide ascorbique.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Pour 100 grammes de produit

Énergie:	1.156 kJ	(274 kcal)
Matières grasses:	3,9 g	
dont acides gras saturés:	0,7 g	
Glucides:	48,4 g	
dont sucres:	2,1 g	
Protéines:	8,5 g	
Sel (Na x 2,5):	1,230 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	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: LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, SOJA, ŒUF, SÉSAME, MOUTARDE.

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.

INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): 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.

Numéro d'article: 10149383

Mise à jour : 21.02.2022

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:	300 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

INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

Unité de distribution			
Poids net:	3,900 kg	Poids brut:	4,241 kg
		Nombre de pièces:	30 Pce
Emballage primaire			
Description:	Flexible film, Tube	Matière:	HDPE
Emballage secondaire			
Description:	Ruban adhésif		
Description:	Etiquette	Matière:	Papier
Description:	Boîte	Matière:	Ondulé

INFORMATION LÉGALE

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.