

**FICHE TECHNIQUE**

www.bakerandbaker.eu

**BAKER & BAKER**  
dedicated to delight

Mise à jour :

12.05.2022

**Boule campagnarde****CODES MATIÈRE PREMIÈRE**

Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	<b>10151978</b>
Société	
Code article	
Baker & Baker BENELUX BV	23345
Baker & Baker FRANCE SARL	23345
Autres	
Code EAN	8712398033455
Code CN (EU)	1905908000

**DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE**

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

**DESCRIPTION DU PRODUIT**

Pain précuit

**INFORMATIONS GÉNÉRALES**

Pays d'origine:	Belgique
-----------------	----------

**CONSIGNES D'UTILISATION**

Conseil général			
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:	6 - 8 min	Température: 180 - 200 °C
Cuisson (Four traditionnel):	Temps:	6 - 8 min	Température: 200 - 220 °C

**DIMENSIONS DU PRODUIT**

	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids total:	108 g	102 - 114 g		
Hauteur:	52 mm	45 - 59 mm		
Diamètre:	115 mm	105 - 125 mm		

**INFORMATION SENSORIELLE**

Goût:	Comme référence	Odeur:	Odeur typique de pâtisserie
Aspect visuel:	Congelé	Couleur:	Brun clair

**FORMULATION**

Ingrédient	Numéro E	%*
Farine de blé		45
Eau		30
Gruau de soja		15
Gluten de blé		3
Graines de lin jaune		2
Farine de seigle		2
Levure		1
Sel iodé		1
Dextrose		< 1
Poudre de graisse végétale		< 1
Émulsifiant		< 1
	Mono- et diglycérides d'acides gras	E 471 < 1
	Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras	E 472e < 1
	Stéaroyl-2-lactylate de sodium	E 481 < 1
Malt grillé		< 1
Farine de blé malté		< 1
Huile de colza		
* 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(47%); Eau; Gruau de SOJA; Gluten de BLÉ(3,0%); Graines de lin jaune; Farine de SEIGLE(1,8%); Levure; Sel iodé; Dextrose; Poudre de graisse végétale; Émulsifiant: Mono- et diglycérides d'acides gras, Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras, Stéaroyl-2-lactylate de sodium; Malt grillé; Farine de BLÉ malté(0,05%); Huile de colza.

**INFORMATION NUTRITIONNELLE**

Pour 100 grammes de produit		
Énergie:	1.097 kJ	(260 kcal)
Matières grasses:	4,7 g	
dont acides gras saturés:	1,1 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	2,9 g	
Glucides:	38,4 g	
dont sucres:	2,3 g	
Fibres alimentaires:	5,1 g	
Protéines:	13,6 g	
Sel (Na x 2,5):	1,184 g	
Par portion (108 G)		
Énergie:	1.184 kJ	(281 kcal)
Matières grasses:	5,0 g	
dont acides gras saturés:	1,2 g	
dont acides gras mono-insaturés:	0,9 g	
dont acides gras poly-insaturés:	3,1 g	
Glucides:	41,4 g	
dont sucres:	2,4 g	
Fibres alimentaires:	5,5 g	
Protéines:	14,7 g	
Sel (Na x 2,5):	1,279 g	

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES COMPLÉMENTAIRES**

Pour 100 grammes de produit	
Matières grasses dont acides gras trans:	0,1 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine animale:	0,0 g
Matières grasses dont acides gras trans d'origine non animale:	0,1 g
Sel (NaCl):	1.176,8 mg
Minéraux - Sodium:	473,6 mg
Eau:	37,2 g

**INFORMATION APPORTS DE RÉFÉRENCE**

Pour 100 grammes de produit	ADULTES
Énergie:	13 %
Matières grasses:	7 %
Acides gras saturés:	6 %
Glucides:	15 %
Sucres:	3 %
Protéines:	27 %
Sel:	20 %

Numéro d'article: 10151978	Mise à jour : 12.05.2022
----------------------------	--------------------------

Par portion (108 G)	ADULTES
Énergie:	14 %
Matières grasses:	7 %
Acides gras saturés:	6 %
Glucides:	16 %
Sucres:	3 %
Protéines:	29 %
Sel:	21 %

**INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES**

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
<b>Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n o 1169/2011)</b>			
<b>Céréales contenant du gluten et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
Blé	Oui	Oui	Oui
Seigle	Oui	Oui	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Oui	Oui
Épeautre	Non	Oui	Oui
Froment khorasan	Non	Non	Oui
<b>Crustacés et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Oeufs et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Poissons et produits dérivés</b>	Non	Non	Oui
<b>Arachides et produits dérivés</b>	Non	Non	Non
<b>Soja et produits dérivés</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Lait et produits dérivés (dont lactose)</b>	Non	Oui	Oui
<b>Fruits à coque et produits dérivés</b>	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
<b>Céleri et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Sésame et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations &gt; 10 mg/kg ou de &gt; 10 mg/l</b>	0 PPM *	Oui	Oui
<b>Lupin et produits dérivés</b>	Non	Oui	Oui
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	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.			
<b>Peut contenir des allergènes</b>			
Peut contenir des traces de: ŒUF, LAIT / LACTOSE, FRUITS À COQUE, CÉLERI, LUPIN, 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 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: 10151978 Mise à jour : 12.05.2022

**INFORMATION MICROBIOLOGIQUE**

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques:
Quantité totale de germes:	/ g	300 000				SP-VG M 008
E. coli:	/ 1 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

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

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	365 Jrs
Température de stockage:	-18 °C
Conseil de stockage:	Ne pas recongeler un produit décongelé.
<b>Conditions de stockage après cuisson (simulation en laboratoire)</b>	
Durée de conservation:	1 Jrs
Température de stockage:	< 20 °C
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	-18 °C

Numéro d'article: 10151978

Mise à jour : 12.05.2022

**INFORMATION SUR L'EMBALLAGE**

Unité de distribution					
<b>Poids net:</b>	3,024 kg	<b>Poids brut:</b>	3,406 kg	<b>Nombre de pièces:</b>	28 Pce
Palette					
<b>Type de palette:</b>	Pallet Euro Wooden - PEUW - 1200/800/150			<b>UD par palette:</b>	56 Pce
<b>UD par couche:</b>	8 Pce	<b>Couches:</b>	7 Pce	<b>Hauteur totale de palette:</b>	185,80 cm
<b>Poids net:</b>	169,34 kg	<b>Poids brut:</b>	216,64 kg		
Emballage primaire					
<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				
Emballage secondaire					
<b>Description:</b>	Boîte	<b>Matière:</b>	Ondulé		
<b>Quantité:</b>	1,0000 PCE				
<b>Poids:</b>	363 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>	PP		
<b>Quantité:</b>	2,2253 G				
<b>Poids:</b>	2,22 g				
<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				
Code					
<b>Date de production:</b>	Non	<b>Date d'expiration:</b>	JJMMAAAA HH MM	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui		
<b>EAN:</b>	Oui				
Emballage tertiaire					
<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>	335 g				
<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>	0,2240 KG				
<b>Couleur:</b>	Transparent				
<b>Largeur:</b>	500 mm				
<b>Description:</b>	Ruban				
<b>Quantité:</b>	12,3274 G				
<b>Longueur:</b>	600.000 mm				
<b>Largeur:</b>	165,1 mm				
Code					
<b>Date de production:</b>	Numéro de lot SAP	<b>Date d'expiration:</b>	Oui	<b>Code matière:</b>	Oui
<b>Nom:</b>	Oui	<b>Fournisseur:</b>	Oui		
<b>EAN:</b>	Oui				

<b>Numéro d'article:</b>	10151978	<b>Mise à jour :</b>	12.05.2022
--------------------------	----------	----------------------	------------

**SALUBRITÉ ALIMENTAIRE / HACCP**

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

**INFORMATION LÉGALE**

Numérotage international des ingrédients		
Type	Nombre	Remarques
EAN13	8712398033455	
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.

<b>Mise à jour :</b>	12.05.2022
<b>Changement:</b>	Information Légale